traduction attribuée par
Du petit-thouars à lacaille

LE IARDINAGE

D'ANTOINE MIZAULD MEDECIN.

CONTENANT LA MANIERE d'embellir les iardins, les preseruer de toute vermine, & en tirer remedes propres aux maladies des hommes.

ITEM,

COMME IL FAUT ENTER LES Arbres, & les rendre medicinaux.

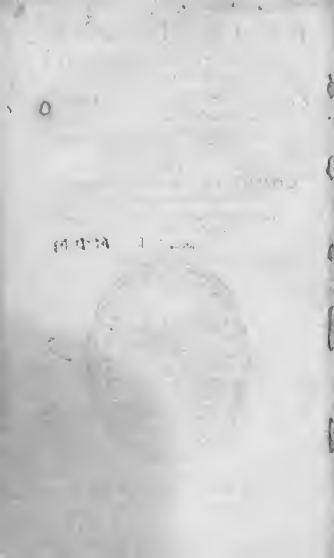
Mis en François pour faire que le profit qu'on en peut tirer soit commun à chacun.

par Antoine Caille.



PAR IEAN LERTOUT.

M. D. LXXVIII.



SOMMAIRE DES TRAICTEZ contenus en ce liure.

Le premier traicté discourt de la culture & embellissement des Iardins, & de plusieurs gentils secrets d'iceux. I, p. 1.

Le second enseigne l'art & dexterité d'Enter en plusieurs façons. I, p. 291

Le troisieme monstre les remedes & secours qu'on peut receuoir des plantes des Iardins. II, p. 3

Le quatriesme propose de fort beaux artifices pour rendre les herbes des Iardins, les racines, fruicts, raisins, vins & chairs medicinales, sans qu'il soit besoin courir ailleurs, ni fascher l'estomach, ni le gosier d'autres drogues. II, p. 350

Il y a aussi quelques autres petits Traictez, Asçauoir,

Vn petit Traicté de l'Anatomie des Arbres, composé par l'Auteur. I, p. 333

De la proportion & mesure de l'homme, faict par le mesme Auteur. I, p. 338

Vne Epistre de Diocles Caristien, medecin fort renommé, au Roy Antigonus, où il traicte du presage des maladies, & comme on y peut promptement pouruoir par remedes prins és Iardins. I, p. 343

Conseil d'Arnaud de Villeneufue excellent medecin, enuoyé au Roy d'Arragon, de l'vsage salutaire des herbes des Iardins. I, p. 353

Petit traicté d'Ant. Mizauld, asçauoir s'il est bon de manger du fromage. I, p. 394

Vn autre petit traicté du Sené, par le mesme auteur. I, p. 373

LE TRADVCTEVR A ANTOIne Mizauld de Moluſſon, Auteur de ce liure, tresdocte & bien expert Medecin à Paris, deſire ſalut & toute proſperité.

CEVX qui mettent la main à la plume pour tranſmettre quelque choſe de leur labeur à la poſterité, ou le communiquer à ceux de leur temps, ſoit qu'ils ſoyẽt eux-meſmes auteurs de l'œuure, ou que ſeulemẽt ils la traduiſent d'vne langue en autre, pour cõmuniquer le profit qu'on peut tirer de l'œuure à quelque nation : ont accouſtumé d'adreſſer leur labeur à quelcun, & en ce faiſant ils ont eſgard à plu ſieurs & diuerſes cauſes, & les vns ſont eſmeus d'vne raiſon les autres d'vne autre, pour dedier leur trauail à ceſtuy-ci, ou à ceſtuy-la. Mais ie n'ay pas eu beſoin de beaucoup penſer à qui dedier ceſte traduction : car ſi ie l'euſſe preſenté à autre qu'à vous, qui en eſtes l'auteur, c'euſt eſté vous faire vn tort euident, preſentant à vn autre, ce qui eſt voſtre, & qui proprement peut eſtre dõné & preſenté par vous, & nõ par autre. Et qui plus eſt, qui eſt-ce qui plus volõtiers s'employera pour le defendre des calõnies, que ceux qui ne ſçauroyent imiter ni l'inuẽtion, ni le ſçauoir qui y eſt cõtenu, pourroyent ietter cõtre luy, ſinon vous, qui eſtes celuy qui l'auez engendré : auec ce, que nul ne le ſçauroit mieux faire que vous, qui auez aſſez fait conoiſtre la dexterité de voſtre eſprit, tant en ceſt œuure, qu'en pluſieurs au-

tres, que vous auez desia mis en lumiere, & en mettez tous les iours. Le principal que i'ay à faire maintenant, c'est de vous rendre raison pourquoy i'ay fait parler vostre liure vn autre langage que vous ne luy auiez apprins en sa natiuité, de sorte qu'il pourroit sembler que ce n'est pas ici son lagage naturel, & mesme qu'il pourroit estre aduenu qu'en le traduisant i'y aurois commis quelque faute. Pour donc satisfaire à ceci, premierement en lisant & relisant vostre œuure, i'ay remarqué que quasi par tout vous faites entēdre, que vostre desir est de profiter à tous, & mesmement aux pauures & aux villageois, afin qu'ils ayent dequoy se pouuoir soulager en leurs maladies: or la pluspart de ceux-là ne sçauent que c'est de la langue latine, il m'a donc semblé, que ce ne seroit point comtre vostre desir & intention, si ie seruois de truchemēt pour leur faire part du bien que vous leur procurez. Secondement, vous accommodez le plus souuent, & le regime de vie, & les drogues dont vous desirez qu'on se serue à nostre climat de Frāce, de sorte qu'on pourroit bien à bon droit nommer vostre liure la medecine françoise (mesme vostre desir est que tous les medecins s'accommodent ainsi au climat où ils sont) ce n'est donc point sans cause que i'ay desiré que ceste medecine françoise parlast aussi françois. Dauantage vous estes naturel & affectionné François, serez vous donc marri si vostre pais iouist d'vn si grand bien qu'on peut tirer de la lecture de vostre liure? ie croy que non. Mais vous vous pourrez plaindre de ce que ie n'ay pas eu la patience d'attendre que vous mesmes

le fis-

le fißiez : ie confesse franchement que vous l'eußiez beaucoup mieux fait que moy, mais außi ie vous diray que si ie n'eusse pensé que vous l'eußiez fait vous mesmes (comme ie le me faisois acroire) il y a desia long temps que ie l'eusse mis en lumiere : mais apres auoir longuement attendu, & me faschant de ce que le peuple françois estoit si long temps frustré de vostre liberalité, & vous du loz & honneur qui vous en est deu, i'ay mis la main à l'œuure à bon escient, & vous ay renuoyé vostre nourrisson, qui a appris en Suisse à parler françois, esmerueillé de ce que les François ne se sont souciez de le se rendre familier. I'eusse bien desiré auant que passer si auant d'en auoir vostre aduis, mais la distance des lieux me sert dexcuse suffisante: & serois marri s'il m'estoit aduenu que vous, ou quelque autre à vostre adueu, ayant entreprins ce labeur, estoit preuenu par moy, vous aßeurant que c'est à mõ insceu & sans aucune malice. Au reste si en ma traduction i'auois commis quelque faute, i'espere que en la seconde edition nous y tiendrons si bien la main, que ce qui y pourroit estre de faute sera corrigé, si seulement il vous plaist de nous faire tãt de bien de nous faire entendre si vous y prenez plaisir: cependant nous prierons Dieu qu'il vous vueille conseruer longuement, auec accroissement de ses saintes graces.

TABLE DES CHOSES PRINCIPA-
les contenues en ce premier liure De la
Culture & Secrets des Iardins.

ANcien establissement & vsage des iardins. pag. 1
Vers de Virgile à ce propos. 2
Quel profit il faut attendre des iardins. 4
Maniere & façon d'edifier vne haye viue pour la defence d'iceux. 6
De l'assiete, eau & terre des iardins. 9
Mauuaise terre pour les iardins quelle. 10. & 11. quel fient est le meilleur pour les iardins. 13. le moins estimé selon les Grecs. 15
De semer, & des semences du iardinage. 17
Remedes & secrets pour les semences, auant & apres estre semees. 21
En quel temps il faut essarter, sarcler & arrouser les iardins. 26
Quelles herbes vueillét estre arrousees d'eau salee. 27
Aide & remede contre les taupes, formis, mousches & raines, qui renuersent & gastent les herbes & fruicts. 36
Contre la morsure des serpens. 48
Remedes cõtre les scorpions, crapaux, rats de iardins, belettes & autres qui corrompent les herbes & fruicts. 50
Contre la gresle & foudre qui gastent les fleurs. 54
L'eschalotte n'est iamais attainte de foudre, & pourquoy. 56
De la rouille, bruine, hasle & autres maux, qui aduiennent de l'air aux arbres, fruicts & vignes, & gastent les fleurs & fruicts. 57. Conseil d'Appulee sur ces maux. 58.
Maniere de cultiuer les laictuës, auec leurs remedes & secrets. 61
Moyen de cultiuer le chou auec ses remedes. 66
Hainne mortelle entre le chou & la vigne. 68.

Vertu

Vertu du chou contre l'yurongnerie. 69.70.
Chou cuit deux fois aux banquets des anciens pour faire vomir. 71
Maniere de cultiuer le persil auec ses remedes & secrets. 71
deux sortes de persil. 73
D'où est venu le prouerbe: Il luy faut du persil. 73
Persil mauuais pour les femmes accouchees. 73 empesche le laict. 74
De la bete & de ses secrets. 74
La bete ordinaire sur la table des pauures. là mesme. temps propre pour la planter. là mesme. ses racines cuittes en la braise ostent la senteur des auls. 75.
La bete propre pour auoir promptement du vinaigre. là mesme.
Moyen de confire le pourpié. 76
Deux sortes de blettes. 77.
Difference entre blette & bette. là mesme
Martial à ce propos. là mesme.
Asperge, & la maniere de la cultiuer. 78
Didyme auteur Grec touchant le temps qu'il la faut semer. 79
Diuers auteurs touchant les asperges. là mesme.
Chose notable de la semence de l'asperge. 80
Maniere de cultiuer la rue franche & ses secrets. 82
Collumelle sur la façon de la bien cultiuer. 83.
elle demande les lieux hauts. là mesme
La cendre amie de la rue. 84
La rue plantee en vne febue perd sa mauuaise senteur. là mesme
Amitié entre la rue & le figuier. 85
De l'ozeille & de ses remedes & secrets. 86. d'où elle a prins son nom, & de combien il y en a de sortes. 86 & 87. est de longue duree. là mesme.
Espinars incogneus aux anciens. 87. pourquoy ainsi appellez. 88
Du pourreau & de ses vertus. 89. il veut le fond bas &

plat. là mesme. deux sortes de pourreau,façon de le transplanter. 90
Diuers moyens pour auoir des gros pourreaux. 91
La semence du pourreau fait que le vinaigre perd son aigreur.92
Ail renommé entre les sauces des villageois.92. comment il les faut planter. là mesme. pour en auoir qui n'auront point de mauuaise senteur. 93. pour les garder longuement. 94 pendus aux branches des arbres chassent les oiseaux. 96.
Des oignons & de leurs remedes & secrets. 96 comment il les faut planter,& moyen de les garder long temps. 99
L'oignon n'est point endommagé par la lune. 100
Du ressort,& de ses remedes & secrets. 101
Le ressort oste la puanteur du vin.104 ennemi de la vigne. 105 prisé des anciens. 105
Citrouilles,maniere de les labourer,auec ses remedes & secrets. 107.
Diuerses especes de citrouilles & courdes. là mesme.
Gentil moyen pour arrouser les courdes. 108 courde sans semence & comment. là mesme.
Moyen pour garder long temps des courdes & cocombres fresches. 112
Pour auoir des courdes laxatiues. 114
Cócombres fruits cartilagineux,& maniere de les cultiuer. 114.
Concombres laxatifs. 118
Concombres craignent le tonnerre. là mesme.
Concombre,souuerain remede contre la fieure des petits enfans. 119
Poupons & melons different en qualité. 120 maniere de les cultiuer.là mesme
Concombres changez en melons. 120. le melon mis au pot haste de cuire la chair. 122
Artichauts que signifie. 123 façon de le cultiuer. 122
arrousé

arrousé est plus tendre. 123.
Artichauts pour graine, quels. 125
Artichauts chassent les punaises des lits. 126.
Maniere de cultiuer les roses auec leurs remedes & secrets. 127.
Quel lieu demandent les rosiers. là mes. roses auant le temps selon l'aduis de Didimus. 130.
Des Lis, & de ses remedes & secrets. 132. maniere de le cultiuer. là mesme.
Pour faire lis de couleur de pourpre. 133. lis rouges. 134
Violettes en grand honneur enuers les anciens. 135. la maniere de les cultiuer, leurs remedes & secr. 137
Du Basilic, & maniere de le cultiuer. 137
Le basilic sert de remede contre la morsure des scorpions. 140. engendre les poux. 141.
Du Passeuelours & de sa tige. 142.
Maniere de cultiuer la sauge, le romarin, la sarriette, l'ysope, & fenoil. 143
Romarin odoriferant. 144
Maniere de cultiuer la lauande, menthe, thyn, & soulci, auec leurs remedes. 147.
La fleur du thyn se pert à la pluye. 150.
Soulcie nommee par les herboristes Calendula & pourquoy. 151. pourquoy nommee l'horloge des villageois & l'espouse du soleil. là mesme.
Maniere de cultiuer les œillets & la mariolaine, auec leurs secrets & remedes. 152.
Des marguerites, pensees, & flame, auec leurs remedes & secrets. 156.
De l'aluine & auronne, & de la maniere de les cultiuer auec leurs remedes & secrets. 159.
Maniere de cultiuer le frezier, framboisier & groiselier, auec leurs remedes & secrets. 162.
Preceptes & remedes generaux des arbres de iardin. 166.
Apres les froidures ou tempestes de l'air, il ne faut

tailler ni toucher auec du fer les arbres.169. vers de Iouiam Pontanus à ce propos.170.
Les maladies, fascheries,& empeschemens des arbres & plantes des iardins. 173.
Certains remedes & secrets vniuersels des arbres des iardins malades, ou autrement trauaillez.179.
Le Pommier demande terre grasse. 183.
Maniere de cultiuer le pommier,auec ses remedes.185
La maniere de le cultiuer,auec ses remedes & secrets. là mesme.
Du poirier,& de la maniere de le cultiuer.194.
Le Poirier enté sur vn meurier quel fruict il portera. 197
Maniere de cultiuer le coignier, & de ses remedes & secrets. 198.
Comment il faut cultiuer le prunier auec ses remedes & secrets. 203.
Prunes de damas pourquoy ainsi appelees.205.
Pruneaux quels. là mesme.
Du cerisier, & de la maniere de le cultiuer, auec ses remedes & secrets.206.
Cerises sans noyaux quelles. 209.
Cerises confites.210.
La maniere de cultiuer le laurier, auec ses remedes & secrets. 211. Il aime la vigne. là mesme.
Secret notable du meurier.212.
La maniere de cultiuer le peschier auec ses remedes & secrets. 213. contre tout ce qui le peut gaster. 214.
Pour auoir pesches de diuerses couleurs.216.
Maniere de cultiuer le meslier & le sorbier,& de leurs remedes & secrets. 218.
Du cormier,& de ses remedes 220.
Du noyer, & de la maniere de le cultiuer, & de ses remedes. 223.
Durté de noix par quel moyen amoulie.226.
Moyen pour faire seicher les noix. 227.
De l'amandier, & de la maniere comment il le faut culti-

cultiuer.231. ses remedes & secrets. 232.
Du grenadier, & de la maniere de le cultiuer. 236. d'où a prins ce nom. 238. moyen pour auoir grenades d'extreme grosseur. 240. pour sçauoir combien il y a de grains en vne grenade. 242. pour les garder long temps. 244.
Du citronnier, orangier, & limonier. 248. qui fut celuy qui aportast les premiers citrons de Mede en Italie. 249. les Parthes faisoyent seulement cuire les grains du citron en leurs potages. 252. chose notable des citrons. 256
Oranges pourquoy nommees pommes d'or. 255.
Maniere de cultiuer le figuier & de ses remedes. 257
Pour garder que les figues ne tombent de l'arbre. 261 deux secrets admirables des figues. 264
L'oliuier est de grand reuenu 268. la maniere de le cultiuer. là mesme. l'oliuier est de grande duree. 272 l'oliuier & le chesne ennemis. 275. il faut arroser les oliuiers de lie d'huyle, & pourquoy. 270. temps propre pour cueillir les oliues. 284.
Maniere de cultiuer l'oliuier franc. 268. ses remedes, là mesme. il s'aime és lieux hauts. 269. oliuier qu'on dit durer encores depuis la ruine d'Athenes. 273. subiet à beaucoup de maladies. 277.
De la maniere d'enter les arbres des iardins. 291. enter en escorce, prins des Georgiques de Florétin. 292
Maniere d'enter en escusson, pris de Didime. 293
Particuliers enseignemens de la maniere d'enter, pris de Diophanes autheur Grec. 298. Virgile sur le mesme en ses Georgiques. 300.
Maniere d'enter, prise de Iunius Columelle. 303. prise de Pierre Crescence. 317.
Maniere d'enter, prise de Pline 309.
Enter sur vne perche de Saule, comment. 327. par le moyen d'enter on fait choses admirables. 303.
Anatomie des arbres. 333.
Proportion & mesure de l'homme. 338.

Epiſtre doree de Diocles à Antigonus Roy. 243.
Du Syrmaiſme, & maniere de purger par le vomiſſement. 349.
Aduis d'Arnaud de Villeneufue au roy d'Arragon. 353.
De la maniere de bien vſer des racines des iardins bõnes à manger. 356.
Sain vſage des fruicts. 353.
Maniere de bien vſer des fruicts, tant des arbres que des herbes. 360.
Traicté du ſené. 373. diuers noms du ſené. 374. deſcription & pourtraicture d'iceluy. là meſme.
Difference de la plante du ſené auec la plante colutea. 375
Baguenaudier arbre fort comun en France. 376
Difference entre le baguenaudier & le ſené. 378.
Quelles parties du ſene ſont de plus grande vertu & plus laxatiues. 379.
Sa bonté chois & excellence. 381. en quel pois & meſure les Arabes Grecs & latins l'ordonnent. 382.
Proprietez & remedes eſprouuez du ſené pris des medecins Grecs. 383. pris des Arabes. 384. le ſené refermit la veuë.
A quelles maladies ſubuient le ſené & quels remedes il apporte aux hommes, pris des medecins latins. 385.
Syrop de ſené fait par André Mathiol. 387.
Maniere de cõpoſer vne fort excellente Infuſion du ſené ſelon l'ordonnance de Mathiol. 389.
Vin medicinal du ſené fait par Iean meſué. là meſme.
Des Secrets de nature 391.
Abrege du traité de Proclus ſur les ſecrets de nature.
S'il eſt bon de manger du fourmage eſcrit a Philippe Melanthõ 395. vers pris du regime du Roy D'angleterre touchant le fourmage enuoyees par les medecins de Salerne. 398.

FIN.

Dizain aux lecteurs.

Vous qui tousiours enclos demeurez és maisons,
A conter vostre argent, vos liures de raisons,
D'auarice empestrez, qui tant de maux apporte,
Regardez ie vous pri ce bien que ie vous porte:
Aprenez le moyen de receuoir plaisir
De vos iardins & champs, lors que tout à loisir
Esbatre vous irez, pour en prendre le fruict,
Sans craindre la Chenille, ou tout autre qui nuit:
Aprenez à guerir les maux qui tant vous minent
Les maux qui bien souuent par la mort se terminent.

A. C. D. B.

LA

LA MANIERE DE CVLTIVER ET ENTRETENIR LES IARDINS,

AVEC LEVRS REMEdes & secrets.

Composé par Antoine Mizault de Molusson, Medecin.

LIVRE PREMIER.

L'establissement & vsage ancien des iardins.

ON dit qu'Epicure, qui(comme escrit Pline) a esté maistre d'oisiueté, ordonna le premier des iardins, en la ville d'Athenes. Car auparauant la coustume n'estoit pas que les lieux champestres fussent dedãs les villes. Pour vray du temps des bien anciens Romains le iardin n'estoit autre chose que le petit chãp d'vn pauure homme,& le tel quel reuenu d'vn villageois dõt il prenoit sa nourriture, sans faire tort à aucun, ni sans aucune superfluité, dont il garnissoit sa table aisément,& sans grand appareil,& sans qu'il fust besoin d'aller loin,tout d'vn coup la fournissoit de viandes, & estoit alors beaucoup agreable,pource qu'il n'estoit point necessaire de faire feu, ni faire frais à la boucherie.

Mais au contraire on en enuoyoit des denrees d'herbes,& fruicts d'arbres à vendre par les villes. Qui estoit vne chose soudaine & preste à manger sur le champ. Ce que Vergile m'a semblé auoir demonstré & gentilement (comme par tout il a faict) parlant en son Moretum du simulé villageois grand trauailleur & cultiuant vn petit iardin.

Iardin auoit à sa casette ioinct
Enclos d'osier & canne pour tout poinct,
Auecques chaume estroitement liee,
Petit de tour, mais bien grand en portee
D'herbage maint là estoit à planté
Ce dont peut estre vn pauure sustenté.
Mesme souloit le riche bien souuent
L'enrequerir,quoy qu'il fust indigent.
C'est œuure là despense ne vouloit
Mais de son soin la reigle estre souloit:
Quand sans œurer le tenoit sa casette
Par pluye,ou bien par quelque iour de feste
Si le labeur cessoit de la charrue
A iardiner estoit sa main tendue.

Puis apres il adiouste,

Pas ce n'estoit de luy le reuenu,
(Car plus eschars homme ne fust tenu)
Mais du commun.Car à iours qu'il sauoit
Vendre fais d'herbe,à la ville il alloit
Leger d'espaule,& chargé de monnoye,
En sa maison,de là venoit en ioye,

Se

Se gardant bien marchandise acheter,
Dont au boucher il fallust rien conter.
Le rouge oignon, & le porreau tondu,
Le Nasitort, qui fait le nez tortu
En le mangeant sa faim domptoit.

Voila que dit Vergile, de l'ancien & villageois vsage des iardins : qui n'auoyent pas appris de demeurer és villes, auant que les friandises & les ventres monstrueux les eussent fait venir des champs pour demeurer là sous la conduite d'Epicure, comme nous auons dit. Car le plaisir allefchant eut tant de force, que fas aucune harpe d'Orphee, ni luts d'Amphion: il fit venir les arbres, fruits, herbes, fleurs & autres soulas rustiques (comme la preface que nous auons faite au deuant du iardin medicinal le tesmoigne suffisammēt) entre les murailles mesme des champs plus esloignez des monts & forests, & a fait que la femme est iugee mauuaise mesnageré en vne maison, qui auroit vn iardin duquel elle ne tiendroit conte. Mais en retranchant le narré d'vne longue preface : il est temps que nous declarions nostre intētion, & que nous commencions en bonne heure le bastiment, entretenement, remedes & secrets des iardins, les expliquans à vn chacun brieuement & clairement.

Quel profit il faut attendre des iardins: En outre quel doit estre l'vsage, la fin & le but de leur entretenement,

CHAP. II.

CELVY aura vn iardin de tresgrand profit & plaisir, qui le sçaura, & pourra, & voudra entretenir. Car ce n'est pas assez que quelcun vueille, ou sache, s'il n'y employe les frais qui sont necessaires, pour le labourage. Et de rechef, il ne seruira rien d'auoir volonté de trauailler, ou despendre, si on n'a l'art ou science. Car le principal en quelque affaire que ce soit, est d'entendre que c'est qu'il faut faire, comme dit bien à propos Columelle alleguant Treuellius, duquel parle Varro. Qui aura ces trois choses en main, & qui voudra bastir à bon escient vn iardin, il luy faudra derechef aduiser à deux choses, assauoir au plaisir & au profit. Le profit est accompagné du gain, le plaisir de l'esbat & douceur, comme dit Varro. Il faudra doncques bastir vn iardin, & l'entretenir principalement pour l'vsage & besoin qu'on en a pour viure: en apres pour la santé, pour refaire les forces tant du corps que de l'esprit, apres qu'on a esté malade, comme a remarqué Palladius, & auant luy

luy quelques centaines d'ans Florentin excel lent maistre de l'agriculture entre les Grecs. Finalement pour en receuoir plaisir en le voyant, & vne douceur en sentant les bonnes senteurs, & sur tout afin qu'il garnisse la table du maistre & du iardinier de viandes non achetees: Toutes lesquelles choses & beaucoup dauantage, Vergile long temps apres Varro, & beaucoup d'annees auant Columelle & Palladius, a tres gentilement donné à entendre en son iardinet par ses vers.

Viande saine au corps le iardin nous fournit,
Et de maint entretien l'entretenant garnit.
Herbe bonne à mãger, & de mainte autre sorte,
Raisins luysans, & fruits des arbres il raporte.
Le plaisir n'y defaut: l'esbat y est meslé,
De fleurs, d'herbes tout est diuersement perlé
La terre peincte y est: d'arbre l'espais vmbrage,
Est du soleil l'ardeur chassant de son fueillage.
Oiselets babillards y espandent leurs sons,
L'oreille adoucissans de leurs gayes chansons.
Le iardin rend plaisir, il attire, il retient,
Il nourrit, il met loin le chagrin quand il vient,
Fait le corps vigoureux, il captiue la veuë,
Et par luy du trauail recompense est receuë
Bref, qui bien l'entretient des plaisirs en reçoit,
Que de mille façons en son esprit conçoit.

Voila ce que la docte & douce muse de Maro a chanté du profit, vsage, & louanges

du iardin, lequel, si possible est, doit estre prochain, afin que le maistre en reçoyue les susdites commoditez, qu'il y vienne souuent: & face entẽdre qu'il y viendra plus souuent: car sans cause ne dit-on pas que le deuant de la teste sert beaucoup plus que le derriere: car par ceste crainte il retiendra en leur deuoir le iardinier & tous ses trauailleurs, pour n'oublier pas cependant que ses pas, comme nous dirons ci apres, engraisseront bien fort le iardin, & le feront beaucoup plus dru & de plus grand rapport.

La maniere & secret d'edifier vne haye viue & forte, qui sera vne seure & durable defense du iardin.

CHAP. III.

D'AVTANT qu'on estime estre vne grande folie d'auoir vn iardin soigneusement fait, bien semé, & curieusemẽt ordonné, mais qui est ouuert iour & nuit aux courses & rapines des hommes qui desrobẽt, & du bestail, & volailles qui le gastẽt. A ceste cause ie parleray ici en premier lieu de sa garde & closture. Ceux qui ont le moyen, ceignent & enuironnent les iardins de murailles. Autres font des murs auec pierres & bouës: la plufpart de ceux qui n'ont pas grand moyen font du torchis de bouë mes-

slee a-

ſlee auec paille ou fumier, ou aſſemblent des pierres qu'ils ont agencees par ordre. Il y en a qui les ferment de foſſez & de tranchees, dequoy il ſe faut bien garder, car l'humeur du iardin qui luy deuoit ſeruir luy eſt par ce moyen oſté, ſi d'auenture le lieu n'eſt mareſcageux. Le commun des villageois, & menu peuple approprie des eſpines, oſiers & cannes pour les garentir, ce que nous auons mõſtré vn peu auparauant auoir eſté marqué par Vergile en ces mots:

Iardin auoit à ſa caſette ioinct,
Enclos d'oſier & cannes pour tout poinct.

Mais il faut que la haye ainſi ordonnee auec grand trauail, ſoit preſque tous les ans reparee & reliee, & refaite en y mettant de nouueaux paux, au lieu que ſi elle auoit ferme & viue racine, elle ſoulageroit le iardinier de grand ennuy, frais & trauail. Car outre ce qu'elle ne pourroit tomber, ou renuerſer, ſi elle n'eſtoit arrachee dés la racine, elle ne pourroit eſtre aneantie meſme par la foudre, ne par les eaux, ne par le trenchant, ne par les vents ne tempeſtes (comme les ſuſnõmees cloſtures) ni meſmes par le feu qui eſt couſtumier de venir à bout de tout. Democrite en ſes liures grecs de l'agriculture long temps auant Columelle & Palladius a monſtré aiſément & d'vn bon eſprit la façon de

la faire : Cueille, dit-il, en temps propre, les ſemences de la plus groſſe ronce, qu'on appe le Canine, & celles de l'eſpine appelee Paliuere, quand elles ſeront bien fort meures: en outre cueille le fruict de l'eſpine vinette, dite Berberis, & deſtrempe en eau le tout, auec farine d'Ers, ou autre legume, iuſqu'à ce qu'ils ayent eſpoiſſeur comme miel, & cela eſtant ainſi meſlé, oings en des cordes de puits ou de nauires, ou autres toutes vſees de vieilleſſe, & preſque pourries: & les enduy tellemẽt que les ſemences qui ſeront entrees parmi leurs poils & filloches ſe puiſſent garder iuſques au commencemẽt du printemps, lequel aduenant & eſtãt doux, fay au lieu ou la haye doit eſtre, deux rayes profondes d'vn pied & demi eſloignees l'vne de l'autre de deux ou trois pieds, & enterre doucement leſdites cordes auec leſdites ſemences, & ſi beſoin eſt arrouſe les ſouuent : par ce moyen en l'eſpace d'enuiron vn mois, la haye tendre ſe leuera & aduancera: laquelle ſe doit aider auec des appuis qui conioindront enſemble les eſpines, en l'eſpace qui eſt vuide entre leſdites rayes. Leſquelles eſpines à l'aduenir ſeruiront de tresbonne defenſe pour le champ, ou pour le iardin, & comme vn fort à lencõtre de tout le tort qu'on y voudroit faire par dehors. Columelle commande qu'on eſleue vne haye de menues verges, & de bois en l'eſpace

ſpace qui eſt entre les deux rayes, par deſſus laquelle les ronces deſdites rayes puiſſent monter, & ayent ou elles ſe puiſſent retirer, & repoſer auant qu'elles ſoyent fortes. Les autres.comme Diophanes,qui eſt renommé entre les grecs qui ont eſcrit de l'agriculture &auec luy pluſieurs autres,eſleuent ainſi vne haye viue.Ils coupent en pieces & morceaux les plus groſſes verges de ronces, & les couurent ſoigneuſement en des foſſes creuſes de vne paulme,& chaſque iour les nourriſſẽt,& refont,en fouyſſãt,& arrouſant,ſi le temps y eſt propre,iuſques à ce que le germe ſorte & qu'on voye qu'elles iettent du bois, & par ce moyen ils dreſſent & baſtiſſent vne haye forte,ſeure,& durable.

De l'aſſiette eau & terre des iardins

CHAP. IIII.

LES iardins doyuet eſtre loin de l'aire,des eſtables &du fenil s'il ſe peut faire. Car ils ne peuuent ſuporter ni endurer les poudres de la paille,qui leur ſont cõtraires ni meſme les pailles, d'autant qu'elles offenſent les herbes, comme a eſcrit Florentin en ſes enſeignemens &inſtitutions d'agriculture. Car eſtansattachees aux fueilles elles les

percent, qui estans percees, se bruslent incō tinent. Elles profitent moins aux racines aussi biē que le fiēt, mais on estime qu'elles sont tresennemies aux branches, &aux fueilles, itē aux fruits des arbres qui ne sont en cocque dure, mais sur tout aux vignes, & entre les fruits à cocque, aux amādes: comme nous escrirons ailleurs.

La situation du iardin sera tresbonne & louable, si c'est vne plaine qui se panche doucement, receuant le cours d'vn eau coulante diuisee par certains interuales. Que si pour ce faire il n'y a point de fontaine, il faudra faire en son lieu vn puits, ou si on ne peut faire de puits, vne cisterne, qu'on appele, se doit bastir au costé d'enhaut, afin que la pluye amassee se desparte de là pour arrouser le iardin durant les grādes chaleurs de l'Esté. Que si tu n'as pas moyen de faire aucune des choses dessusdites: tu fossoyeras le iardin plus profond de trois ou quatre pieds, à la façon d'vne tranchee à planter vigne, que Pallade appele Pastinum. Car estant ainsi labouré, il ne se souciera pas des seicheresses. En quoy tu aduiseras aussi que la terre qui ne sera aidee par l'humeur, soit diuisee en parties, & qu'en hyuer tu tournes vers midy, & en Esté vers Septentrion l'espace que tu voudras faire labourer.

Quant à la terre à iardin, la sallee est tres-mauuai-

mauuaiſe, comme auſſi eſt l'amere, ſi nous voulons croire à Vergile diſant ainſi que s'enſuit.

Touſiours ſera aux plantes mal proſpere,
Terre qui eſt ou ſalee ou amere,
A labourer elle ne s'adoucit,
Du vin iamais ſa race ne rendit:
Mais fait ſon nom abolir à la pomme,
Fait oublier aux fruits leur ſaueur bonne
En forlignant.

Ceſte donc eſt la tresbonne terre à iardiner, qui n'eſt pas beaucoup aſſeichee en Eſté, qui n'eſt point argilleuſe, ni areneuſe, ni aſpre, ni comme Didimus eſcrit en ſes commẽtaires de l'agriculture, n'eſt ſuiette à s'entrouurir durant la grande chaleur. Car celle qui s'aſſeiche volontiers en Eſté, perd tout ce qui y eſt ſemé & planté, ou le produit bien maigre & foible. La terre argilleuſe eſt trop tenãte: l'areneuſe & aſpre eſt contraire. Parquoy elle ne nourrit, ne reçoit l'eau. Tu cognoiſtras donc que la terre ſera propre à iardinage, ſi tu la deſtrempes en eau, & vois que elle ait beaucoup de limon. Que ſi l'eau ſurmonte le limon, iuge là mal propre & infertile. Si la maniant à la main ou au doigt, tu la trouues glueuſe, & tenãte, comme ſi c'eſtoit cire, eſtime la du tout inutile. Or faut il auãt toutes choſes que le fond du iardin ſoit bien

espierré, comme dit Pline: item qu'il n'ait point de fendasses, de peur que le soleil penetrant ne brusle les racines des plãtes. On choisira donc vn fond tresbon & naturel pour y semer, pour ce regard mesme qu'il est besoin souuẽtesfois que la nourrice soit plus douce à l'enfant, que n'est sa propre mere.

Ie ne veux pas passer ceci que la terre à iardiner qui est enuironnee de riuieres, ou eaux perpetuelles n'est pas tousiours bonne. Car plusieurs plantes tant semees que plantees, se enuieillissent aisément à cause de l'eau: & les fruits tant des herbes que des arbres, sont ordinairement sans saueur, & vn peu humides. La terre donc sera moyenne en fertilité, & aisee à cultiuer, qui n'est pas beaucoup mouillee, ni seiche. Itẽ celle que les oyseaux, & principalement les corbeaux cerchent ensuyuans les pas du fossoyeur quand elle a esté labouree de frais. Si elle est mauuaise, elle sera aidee, comme dient quelques vns, en mettant sur celle qui sera maigre de la grasse, si elle est desliee ou seiche, y mettant de la grasse, ou humide: mais c'est vne grande folie. Car que peut esperer celuy qui laboure telle terre? Elle sera donc aidee en y mettant de bon fient: dequoy il nous faut maintenant parler.

Du fient

Du fient, comment il faut fumer les iardinages.

CHAP. V.

IL y a iadis eu des gens qui ont du tout trouué mauuais qu'on fumast les iardins qui estoyent pres de la maison, d'autant que le fumier non seulement infecte l'air, mais aussi fait que ce qui vient aux iardins est moins sauoureux, & plus aisé à estre corrompu. Et en ce point ils louent grãdement Hesiode, qui de propos deliberé n'a fait aucune mention du fient en son liure des œuures rustiques : ayant plustost esgard que les lieux fussent auant plus sains que de grand rapport. Estimant que c'estoit assez, & plus qu'il ne falloit, si le champ estoit engraissé de fueilles, tiges, & escorses de lupins, febues, pois, ciches, & autres semblables versees en temps opportun, & qu'il n'estoit pas bon qu'il fut embeu de matiere pourrie, & pestilente, qui passe ordinairement és plantes dont nous viuons tous les iours, apportans vn mal irreparable. Mais d'autant que ni les vieux, ni nouueaux laboureurs, ne suyuent pas son opinion, louãs par tout l'vsage du fient, i'ay pour ceste raison arresté d'escrire vn peu du naturel & vsage d'iceluy.

Et premierement aduertir que la bonne

terre n'a pas besoin de beaucoup de fient: mais la deslicee & seiche en veut auoir a foisõ.

De gras fient bien saouler n'ayes honte
Les champs.

Dit Vergile. Celle qui est moyenne, en demande moyennement. Ie di en outre que comme le bon fient fait que la bonne terre deuienne meilleure, & plus gaye (dont vient que les latins l'ont app. lé Letamen, & les François litiere) & aide beaucoup, & corrige celle qui est mauuaise: aussi du contraire le mauuais fient l'empire. Dauantage la terre non fumee est froide, celle qui l'est trop est bruslee: pourtãt est il meilleur souuent fumer que fumer outre mesure, cõme dit Columelle. Or il faut que le iardinier en plãtãt ne mette pas le fient incontinent touchant les racines des plantes: mais premierement y mette de la terre menue, puis apres du fient que il faudra puis apres enterrer. Car par ce moyen les plantes ne seront point bruslees, & la chaleur du fient ne s'euaporera pas. Quant à la bonté des fiens & fumiers, les auteurs d'agriculture Grecs, ausquels s'accordent quelques Latins, disent que celuy de pigeon est le meilleur, d'autãt qu'il est bien fort chaud: pourtant le faut il ietter clair, & l'espandre comme si c'estoit semence pour faire leuer la terre, & ne le faut pas mettre en mõceaux

comme

comme on fait celuy de brebis, comme escrit M. Varro. Aussi est tresbon celuy des volailles à cause qu'il est acre & fort, horsmis celuy desoiseaux de riuiere& de maraiz pour cause de l'humidité superflue, & excrementeuse. Combien que si le fient d'oiseau de riuiere est meslé auec de l'autre, il peut bien seruir, comme tesmoigne le mesme Varro, alleguant l'agriculture Grecque des Quintils. Celuy d'asne est le second en bonté, d'autant qu'il est fertile de nature, & engendre moins d'herbes qu'aucun autre: & est merueilleusement bon à toutes sortes de plantes rendant les herbes de tresbon & tresplaisant goust.

On met celuy de cheure en troisieme lieu, qui est tres-acre. Apres vient celuy de brebis, qui toutesfois est plus gras. Puis celuy de bœuf: item celuy de porc, qui seroit beaucoup meilleur que ceux là, s'il ne brusloit les semences par sa grande chaleur, & ne leur apportoit ie ne sçay quelle mauuaise senteur. Le moins estimé & pire de tous, cõme dient les Grecs, est celuy de cheual, & de mulet, si on le met tout seul, toutesfois il est bõ meslé auec de plus acre. Mais il faut que tous, tãt iardiniers que laboureurs, aduisent sur tout, que s'il est possible, ils ne se seruent point de fient d'vne annee, car outre qu'il ne profite point, il engendre mesme beau-

coup de bestelettes. Celuy de trois ans est iugé tresbon: car par le long temps sera euaporé tout ce qu'il auoit de puant & de mauuais, & s'il y auoit quelque chose qui fut dure, le temps l'a amolie. Quoy que ce soit, le meilleur fumier pour les herbes tāt potageres qu'autres, est estimé de cēdre biē menues qui est chaude de nature: car elle chasse & fait mourir les pulces de iardin, les vers, les chenilles, limaces, & autres petits animaux qui broutent les plantes. Or à faute des dessusdits fiens, on se pourra seruir des autres qui auront souuent esté meslez & remuez auec la marre. Mais il faut que tu saches, que le iardin aquatique veut plus grande abondance de fumier, le sec en veut moins. Que si on n'auoit aucun fumier il sera bon de ietter de la croye és lieux sablonneux, & du sablon es lieux croyeux, & trop secs. Et par ce moyen les iardinages ne viendront pas seulemēt à foison, mais aussi tresbeaux, comme a remarqué Columelle tres-soigneux & tressauant cultiueur des iardins Romains. Et finalement faut aduiser à ce que dit Pline: que en quelque temps qu'on voudra fumer le iardin, ou le chāp, il faut bien aduiser que le vēt souffle du couchāt equinoctial, & que la lune soit en decours & soit seiche. Car, en prenant garde à cela, on fait merueilleusement bien rapporter la terre, cōme ont remarqué les

les maistres d'agriculture Latins & Grecs.

Du semer. & des semences du iardinage.

CHAP. VI.

AVANT qu'escrire rien du semer des iardinages, il est bõ d'aduertir qu'il est bien cõuenable le faire vn chemin propre au iardinier quand il seme ou plãte, ou qu'il fait quelque autre chose, & cõmode au maistre quand il y voudra estre presẽt: qui y viendra d'autant plus volontiers, & prẽdra plus pres garde à ce qui aura esté fait, ou sera à faire, s'il ne craint point d'estre tourmenté, & seront ses pas au lieu du fient, comme escrit M. Caton ancien & excellent maistre de l'agriculture. Cela posé ie vien à la matiere. Ie scay que quelques vns ont cõmandé qu'il ne falloit pas semer iardin ou champ sinon apres que la terre ait esté bien trempee de pluye: ce que ie ne trouue mauuais si elles viennent en temps & saison. Mais si elles tombent tard, comme il aduient quel que fois, il ne laissera de semer au champ ou iardin, tant soit il alteré, comme dit Collumelle. Ce qui se pratique en quelques prouinces, ou l'estat de l'air est tel. Car ce qu'on ã mis en vne serre seiche ne se corrompt pas, non plus que s'il estoit mis en reserue à la maison, & quand la pluye vient, la semen-

ce qui a esté en terre plusieurs iournees se leue tout en vn iour. Mais elle sera en dang.r d'estre mangee des oyseaux, & formis, si on ni pouruoit par les remedes que nous declarerons au prochain chapitre. Quoy que soit il faudra tascher que le iardin ou champ que l'on devra semer au printemps, soit marré sur la fin de l'Autonne, auant que les gelees tombent. Et celuy qu'on voudra fournir de herbes potag:res ou autres, doit estre tourné au commencement de l'Esté: afin que les mottes se fusent en poudre par les froidures de l'hyuer ou par les chaleurs de l'Esté: suyuant l'enseignemēt de Virgile qui dit:

L'esté au soleil meurist.
Cuise la motte estendue

Or i'entens parler des grands iardins. En outre afin que les racines des mauuaises her bes meurent, & quand le temps de semer approchera, lequel est propre & particulier à chaque pays, il le faudra essarter, & du tout desherber, & puis le fumer en la sorte qui a esté dite. Cela fait il le faudra mettre en quarreaux, lesquels (comme dit Collumelle) il faudra tellemēt tailler, que ceux qui les nettoyeront puissent atteindre des mains iusques au milieu de la largeur, afin qu'en voulant oster les mauuaises herbes, ils ne viennent à fouler aux pieds la semence. Mais il faut souhaiter souuerainement qu'il face beau tēps & doux apres

apres qu'on à semé. Car quand le ciel aide, les semences germent, & sortent bien aisément és lieux moyennemẽt chauds, & esclairez du soleil. Or il faut regarder si les semences sont vieilles, car, comme dit M. Varro, il faudra aduiser qu'elles ne soyent vieilles, seiches, meslees, ridees, maigres, lasches, bastardes ou auortees: mais plustost vigoureuses, pleines, fraiches & abondantes en suc. Et quand on les iettera en terre, ou qu'on les semera, il se faudra garder des iours qu'il fera bize ou grãd froid: car à tels iours il est tout clair que la terre comme estant fermee & herissee reçoit & retient à peine les semences. Dont le contraire aduient aux iours sereins, & moyennement chauds: ce que tu entẽdras que Virgile excellent maistre de l'agriculture à commandé.

Tant sage soit homme pas ne t'induise
Terre tourner quand soufflante est la Bize.
L'Hiuer à tous de glace clost les champs,
Semences lors ne peuuent s'attachans
Auec le fond leur racine lier.

Que si on craint qu'elles ne soyent bruslees ou estouffees par les froidures, bruines, & chaleurs: on les pourra couurir auec des pailles: sur lesquelles, on pourra mettre des verges de trauers, & sur lesdites verges des cannes ou sermens, de peur que le vent

ne les emporte, ou que les oyseaux ne les butinent (comme enseigne Columelle) Entre les autheurs Grecs d'agriculture, il y en a qui conseillent de semer, la lune estant en croissant, depuis la quarte iusques à ce qu'elle soit pleine, pendãt qu'elle est sous la terre.

Autres trouuans vne plus seure voye, ne trouuent pas bon qu'on seme tost: & partant, ils sement à deux, trois & quatre fois: s'efforçans par ce moyen d'eschaper de l'incertitude du temps, se souuenant du prouerbe villageois de Columelle, ne fait difficulté de semer: & de ce que dit Vergile.

Et de semer les hommes doutent ils,
Et leur souci employer?

Ce que toutesfois ie rapporteray plustost à la semẽce des grains, qu'à celle des iardins. Celuy donc qui veut semer & planter à bon escient, doit aduiser que les semences soyẽt bonnes, la terre propre, le fient bon, & l'eau preste. Car les semences feront semblables à soy celles qui en prouiendrõt. La terre propre gardera, & fera fructifier ce qu'on luy baillera, le fient fera la terre plus abondante en suc, & plus ouuerte à receuoir l'eau qui ira iusques aux racines: & l'eau nourrira, & entretiendra tout comme d'vne mammelle.

Reme-

Remedes & secrets pour les semences des iardins tant auāt qu'apres estre semees, qu'elles ne soyēt offencees tant par dehors que par dedās

CHP. VII.

POVR neant trauaillera le iardinier, ou quelque autre laboureur que ce soit, si ce qui est semé est gasté des bestelettes, & fourragé par les oyseaux, ou autrement offencé, par dedans ou par dehors. Pour à quoy remedier il faudra aduiser de bonne heure à pratiquer les remedes, & secrets qui ensuyuent, si vn peu auparauāt que semer on mouille les semences, qu'on veut mettre en terre, de ius de Ioubarbe, elles seront non seulement garenties contre les oyseaux, formils, rats champestres, & autres telles vermines qui ruinent les iardins : mais en deuiendront beaucoup plus belles (comme i'ay remarqué auoir esté esprouué par Africain) ainsi que les autheurs Grecs de l'agriculture l'ont dit, & les Latins l'ont apres escrit, & quoy que cela soit approuué estre bien vray, toutesfois d'autant qu'il n'y peut pas auoir grande abondance de ceste herbe par tout: on pourra au lieu d'icelle, prendre de la suye qui est sur le fouyer, qui pourra garentir toutes sortes de semences, si estant cueillee le iour deuāt qu'on seme, on la mesle

parmi les semences, ou qu'on arrouse les semences de l'eau ou aura trempé ladite suye, de sorte qu'elles tirent & emboyuent le lõg de la nuict cest humeur, comme escrit Columelle. Les Grecs qui ont escrit de l'agriculture,& apres eux Pline & Pallade, disent que elles seront garenties de tous inconueniens & maux qui aduiennent aux iardins, si lon met dedans le iardin le test d'vne teste de iument, ou d'asne, qui ait esté couuerte par le masle:ou si on l'esleue au milieu du iardin, fichee à vn pau: car elle fera croistre & gardera par sa presence tout ce qu'elle regardera. Pline adiouste qu'il y a vne sorte d'ail aux champs qu'on appele Alum, que lon se troue bien de ietter par les champs apres l'auoir cuict,de peur qu'il ne regerme, pour empescher que les oyseaux n'arrachent ou fourragent les semences. Les oyseaux qui en mangent se prennent à la main tous estourdis. Africain à cest effect, mesle auec ellebore vn peu de froment ou d'orge cuict ou trempé en du vin,& le seme au dehors à lentour des quarreaux du iardin:garãtissant par ce moyẽ toutes sortes de semences du dommage que pourroyent faire les oyseaux. Et quand les oyseaux seront morts ou enyurez pour en auoir mangé, il commande qu'on les pende par les pieds à vne cãne. Il n'oublie pas aussi la decoctiõ des cancres de riuiere, de laquel

le si

le si vous arrousez les semences iamais ne seront assaillies par les oyseaux, qui est vn cas merueilleux, voire mesme les semences qui en prouiendront, dureront sans pouoir estre endommagees, ne offencees par les bestelettes. Il y en a qui arrousent les plantes seulement de ceste decoction, & s'en trouent bien,& a esté esprouué par moy & par mes amis vne infinité de fois,mais en certain point de la lune. Quelques vns meslent auec les semences les fueilles de Cypres broyees, & puis les mettẽt en terre labouree & fumee, & par ce moyen deliurent ce qui en naistra, d'estre rongé. Autres y meslent de la corne de cerf, ou de l'yuoire sec & rapé menu, ou raclé, ou limé, ou arrosent les semences que ils veulent semer, de l'eau ou cela aura trẽpé. Vergile conseille qu'on les mouille d'eau,ou aura esté dissoult du nitre ou de la lie d'huile.

Plusieurs ay veu, lesquels auant semer
Leurs grains souloyent ainsi me diciner:
D'huyle la lie, & le nitre ils prenoyent,
Et la semence apres en arrosoyent,
Afin que dans la silique trompeuse
Le fruit plus grand y creusse.

Appulee Grec les arrose de vin, & pense que par ce moyen elles seront moins suiettes à mal. Ausquels aussi seruira si on y iette eau & lie d'huyle. Il y a quelques autheurs d'agri

culture entre les Grecs louez, & approuuez par Columelle, Pline & Pallade qui trempēt en eau vn iour & vne nuict tout entiere la racine du cocombre sauuage & la iettēt sur les semences à reiterees fois, & le lendemain ils mettent en terre lesdites semences couuertes d'vn manteau, estimans par là qu'elles en deuiendront meilleures, & seront garanties cōtre tous maux. Le mesme Apulee estime que il y faut mesler vn peu de lentilles lors qu'on les seme car la lentille resiste naturellement aux fascheries qu'apportēt les vents. En outre pour garentir les champs de tout mal, il veut qu'auant qu'on bine, ou marre, on porte la nuit à l'entour du iardin ou du champ vne grenouille qu'on appele verdiere, puis soit enclose en vn vaisseau de terre & enterree au milieu dudit chāp ou iardin. Et quand le temps de semer approchera, la desterrer & ietter au loin, de peur que ce qui naistra là ne deuienne amer, & de mauuais goust. Mais il sera plaisant de mettre ici en auant les tres-gentils vers de Columelle, par lesquels il ordonne tresproprement les remedes aux semences.

Medecinant le grain souuent seruit,
Espandre sus la lie que rendit
L'huyle sans sel de l'oliue engraissee:
Ou le saouler de la suye amassee

Dans

Dans le foyer; ou du ius tres-amer
De marrubin & iubarbe.

Les autheurs Ægyptiens & Grecs disent que les semences demeureront sans estre rõgees, ni offécees des bestelettes, si on les met en terre la lune estant demi pleine. I'ay quasi laissé passer ici vne experience naturelle esprouuee par Democrite pour les semences & plãtes, laquelle Pallade Neapolitain à soi gneusement remarqué. Pren(dit il) dix squar ranchons, ou autrement cancres de mer ou de riuiere, mets les en vn vaisseau plein d'eau & les couure, & les mets à l'air, afin qu'ils soyent au soleil par dix iours: puis apres trẽpe par huit iours, les semences que tu voudras que demeurent en terre sans estre offencees, & reitere cela par huit iours, comme dit Pallade, tant que celles que tu veux croissent à bon escient: tu t'esbahiras de l'effect: car ce qui naistra de ces semẽces, ne chassera pas seulemẽt de soy, le gros & menu bestail, mais aussi toutes sortes de bestelettes. Dequoy nous escrirons peu apres, & parlerons çà & là comme l'occasion s'offrira, des autres remedes des semences.

De sarcler, essarter, & arrouser les iardinages: Item du presage de fertilité ou sterilité de quelque semence que ce soit.

CHAP. VIII.

LA semaison estãt bien parachevee, s'ensuit le soin qu'on doit auoir de sarcler. En quoy to⁹ les autheurs d'agriculture ne s'accordent pas bien: car aucuns disent que cela ne sert de rien, d'autant que les racines des plãtes se descouurẽt, & quelques fois se couppẽt: & si les froidures sont rudes, se meurent de la gelee. Partãt ils iugent estre meilleur, d'arracher de bonne heure, ou nettoyer les mauuaises herbes. Plusieurs toutesfois aiment mieux qu'on sarcle: mais ils ne se accordent pas en la maniere ni au temps, eu esgard à la coustume du pays, au naturel du terroir, & façon de l'air. Quoy que ce soit, és lieux ou il faudra sarcler, il n'y faudra pas cõmencer auant que les herbes couurent leurs quarreaux, & soyent vn peu grandes, selon que la nature de chasque sorte peut estre. Apres qu'on a sarclé, on tire les mauuaises herbes: en quoy il se faut soigneusement garder d'offenser les germes, ou plantes tendrettes, ou fleurettes, en les tirant outrageusement, ou passant par dessus. Partant cela se fera deuant & apres que les plantes auront desfleuri, ou lors qu'elles aurõt pris fermes racines.

Ie vien à ceste heure à l arrosement qui est fort bon & profitable durant la chaleur d'Esté,

d'Esté,& sur tout au commēcemēt des iours caniculaires,estant fait au matin ou au soir, comme dit Pline auec bonne raison,assauoir que l'eau ne s'eschauffe par le soleil,& ne bru sle les racines. Mais alors mesme ne faut il pas arroser par trop, de peur que les racines n'ē soyent comme enyurees,& ne faut l'eau d'vn puis profōd,de peur que pour estre trop froi de & crue elle ne blesse les racines. Que si on n'en a point d'autre à commandement, il la faudra tirer quelques heures auparauant, & la mettre au soleil afin qu'elle y tiedisse. Mais il se faut soigneusement garder d'arroser d'eau salee fors que le Reffort la Bete, la Rue,& la Sarriette,qui ont l'eau salee cōme vne propre medecine, comme dit Pline, qui fait en outre le fruict de meilleur goust,& de meilleur apport. Toutes les autres herbes de mandent l'eau douce,& sur tout l'eau qui se-ra de meilleur goust. Les eaux des maretz ne sont pas si bonnes, ni celles qui courent par les rayes: pource qu'elles attrainent des semēces d'herbes. Les pluyes nourrissent sur tout les plantes:car elles font mourir les be-stelettes qui y naissent. Quant à la mesure de arroser, on la prendra de l'aage qu'auront les plantes: car les ieunes n'ont pas si grand soif,& celles qui sont accoustumees à l'arro-sement, le demandent en abondance, & ce doucement auec vn arrosoir propre a vui-

der l'eau par des petits trous: afin que les racines boyuent esgalemẽt,& qu'elles ne soyẽt pas plongees en l'eau : car par ce moyen elle retient la vie des plantes, qui s'esuanouyroit par l'exhalation de la terre. Pourtant il ne faudra pas que les plantes soyẽt engouffrees d'eau,mais l'eau se distilera au regard du besoin qu'elles en aurõt, de sorte que l'eau soit comme vne mammelle pour nourrir,& non pas pour regorger.Mais c'est assez parlé d'vne chose tres-cogneue aux enfans mesmes. Quant à predire la fertilité ou sterilité de quelque semence que ce soit tant semee qu'à semer, tu tiendras ce chemin experimẽté par Zoroastre & les vieux Ægyptiens.

Vingt ou trente iours auant les iours caniculaires (qui commencent en cest endroit de Gaule enuirõ le xvii. de Iuillet)tu semeras vn peu de chaque semence bonne & fraische separant ou marquãt les lieux ou tu voudras faire telle espreuue, que si il fait grand chaud tu l'arroseras en temps conuenable, afin que estant iettee en terre seiche, elle germe plus aisément,& sorte de bonne heure auant que l'astre de la canicule se mõstre dessus nostre hemisphere aprés que le Procyon sera leué au leuer du soleil.Cela fait apres que le Procyon sera leué tu aduiseras bien diligemmẽt laquelle desdites semences sera saine & sauue & en bon estat sans estre offencee, & predi-

ras

ras qu'elle apportera fruict & foisonnera. Mais celle qui ne sera pas venue, ou qui sera sortie toute maigre & desfaicte, tu la iugeras infertile, car c'est chose plus qu'asseuree, que l'astre du chien qui est bruslant & enragé, blesse quelques semences, & les autres non par ses grandes chaleurs & bruslemens. Dõc on pourra par tel astre sec & bruslant de nature cognoistre quel sera tout l'an à venir, en voyant le bien ou mal aduenu à ce peu de semence. Nous parlerons des maladies, sterilité, & autres destructions des plantes au second chapitre du troisieme liure suyuant.

Remedes & secrets contre les vers, puces, chenilles, gerses, & limaces, qui gastent & rongent herbes, arbres, & fruicts.

CHAP. IX.

C'EST chose toute notoire que beaucoup de sortes de bestelettes & petits animaux, tãt dessus que dedans la terre, font beaucoup de maux aux iardinages, & pour ceste cause ils s'en portent mal, & si on n'y remedie de bõne heure, ils se meurẽt peu à peu en seichãt. Car ceste meschãte vermine sort quelque fois, & gagne tellement qu'on n'y peut mettre ordre, & ne les peut on chas-

ſer par quelques engins, feu, ou fer, que ce ſoit, quand ils ſe ſont campez en vn champ ou iardin. Partãt i'eſtime faire plaiſir aux iardiniers & laboureurs ſi (comme l'on dit) ie ſonne l'alarme à l'encontre de ceſte meſchante race, & mets en auant quelques remedes cogneus de moy & de mes amis, & eſprouuez par les anciens. Afriquain autheur d'agriculture, grand entre les Grecs, dit que les iardinages ſeront nettoyez des vers, chenilles, & autres ſẽblables, ſi l'õ parfume leurs nids, cachettes, & retraites, de fiẽt de beuf allumé, de ſorte que tel parfum ſoit porté par le vẽt. Pline eſpand de la lie d'huyle, en laquelle il n'y ait point de ſel, que ſi pour eſtre le fumier mauuais elles ſõt attachees aux racines des plãtes, il veut qu'on les ſarcle bien fort. Si on plante en diuers endroits du iardin de la Roquette, ou de la Ruë) qui eſt vn remede naturel) les puces ne leur nuiront point, ce qui eſt trespropre ſur tout au chou, qui entre toutes les herbes eſt couſtumier d'eſtre gaſté par les puces, item au Reffort, lequel nous monſtrerons au liure ſuyuant, eſtre de meſme nature & allié du chou. Anatolius en ſes enſeignemẽs Grecs d'agriculture, eſt d'opiniõ d'y meſler quelque peu d'Ers lors que on le ſeme. Ce qu'on a eſprouué anciennemẽt eſtre profitable aux reffors & aux raues. Le vinaigre fort y eſt bon, meſlé auec ius de

Hanne

Hanne bãne, puis ietté ſur ces petites beſtes là. Item vn arroſement d'eau ou aura trempé de la nigelle, y ſert bien, comme eſcrit Panphile Grec. Mais ſi tu veux que les ſemences ſemees ne ſoyent point corrompues par les autres beſtelettes, trempe les (cõme nous auons dit ci deſſus) du ius de Ioubarbe. Et ſi tu les ſemes en vn teſt de tortues, elles ne ſeront ſuiettes à eſtre rongees, comme eſcrit le meſme Anatolius. Ie n'oublieray pas ce que eſcrit Pallade, que les herbes n'engendrerõt point de mauuaiſes beſtes, ſi l'on ſeiche en vne peau de tortue les ſemences de la mente & principalement ſi on la ſeme entre les chous. Quant aux chenilles qui ſont beaucoup de peine & faſcherie pour eſtre la ruine des iardiniers & des vignes. Quelques vns les pourſuyuent auec cendre de figuier eſpẽdue. Autres clouent en pluſieurs endroits des cãcres de riuiere. Que ſi elles ne ſe peuuent ſurmonter, ou chaſſer par ces moyens, tu te ſeruiras de ce remede. Pren eſgalement de la lie d'huyle, & du piſſat de beuf, & les meſle, approche les du feu tant que tout bouille, & quand il ſera refroidi, tu arroſeras de ceſte liqueur les arbres & herbes: ce qu'Anatolius a eſprouué. Pline cõmande de toucher auec la verge ſanguine ce qui ſera ſuiet aux chenilles Pallade bruſle par tout le iardin des tiges de aulx ſãs teſte liez enſẽble: en outre on bruſle

du fient de chauuesfouris pour en faire vn parfum de plusieurs endroits, dõt il sort soudainement vn merueilleux effect. Pline homme de grand sçauoir, dit que les chenilles se chassent des herbes, si lon seme & mesle auec elles des ciches, on qu'on pende aux brãches des arbres en plusieurs endroits des cancres par les cornes. On les empesche de naistre, & quãd elles sont nees on les fait mourir à mõceaux, cõme ont remarqué les Grecs, si en prenãt quelques vnes du prochain iardin, on les cuit en l'eau auec aneth, & l'eau estant refroidie, on en arrose les herbes, & arbres, esquelles nichent & couuent les chenilles. Mais il se faudra bien garder que telle eau ne touche aux mains ou au visage. Or ce remede sera asseuré & aisé à faire si tu brusle du bitume & du soulphre à l'enuiron du pied & des bras des arbres, ou bien si on fait de la fumee auec des champignons, qui croissent sous vn noyer: ou si on brusle du galbanum, ou des cornes des pieds de cheure, ou de la corne de cerf. Mais il faut qu'en le bruslant tu tournes le dos au vent. Aucuns mettent tremper en eau par trois iours de la cendre de serment, puis apres en arrosent à bõ escient les herbes & les arbres. Il y en a beaucoup qui trempent en legine de figuier les semences qu'ils veulent mettre en terre. Nous auons parlé suffisamment à la fin de nostre cure des

secrets

secrets de nature, de la merueille du flus menstrual des femmes, & de ce que les Grecs & Latins qui ont escrit de l'agriculture en ont escrit, qui est chose prodigieuse : toutesfois afin que tu ne fusses en peine cependant que tu souhaiterois à le voir, il m'a semblé bon de le despescher, i'ay en bref par les tresçauans & tresgētils vers de Columelle, qui en parle ainsi en son iardinet suyuant l'opinion de Democrite.

Si lon ne peut par quelque medecine
Chasser au loin ceste fausse vermine,
Pratique l'art Dardanique, & recours
A femme ayant de sang honteux le cours.
Ouurant selon de ieunesse les loix
Haye & quarreaux du iardin par trois fois,
Aille entourant, & estant deschaussee
Ait sein ouuert, poil espars, soit faschee:
Elle marchant & ayant fait ce train
(Grand cas à voir) on verra tout soudain
D'vn corps tortu la chenille rouler
En terre, ainsi que quand on vient crouler
L'arbre chargé de pluye.

Voila que dit Columelle touchant de chasser les chenilles, lequel remede & secret i'auroye honte de raconter, s'il n'auoit esté approuué par plusieurs, & si Iean l'Ange tres sçauant medecin n'eust escrit qu'il l'a experimenté & esprouué au pays de Suabe. Pline

escrit que non seulement les chenilles tombent par ce moyen, mais aussi les vers, hannetons, & autres bestes mal-faisantes: & dit que cela a esté trouué par Methrodore Sceptien, au pays de Capadoce, à cause de la grande multitude de Cantharides: mais (dit-il) il se faudra garder que les femmes ne facēt celà lors que le soleil se leue: car la semence seicheroit, & tout le plaisir qu'on peut prendre des fleurs des iardins se perdroit, d'autant que peu à peu elles se feneroyent & seicheroyent: tant est venimeux & pestilentieux cest excrement, non seulement à le toucher, mais aussi à voir principalement si elles sont souillees. Nos iardiniers en viennent à bout par vn moyen bien aisé.

Quand apres les pluyes elles vōt aux lieux où le soleil donne, ils ont coustume de secouer au matin les tiges des herbes, ou les branches des arbres, car alors estant encores engourdies du froid de la nuit, elles tombent aisément par ce moyen, & ne peuuent plus ramper en haut, mais sont aisees à faire mourir sur l'heure. Or si tu veux faire mourir toutes sortes de bestelettes ennemies aux arbres & aux herbes, oy ce que Diophanes autheur Grec dit: pren vn ventre de mouton tué de frais, & qui soit encore tout plein de ses ordures & excremens, & l'enterre doucemēt en l'espace du iardin qui est plein de ces beste-

bestelettes: apres deux iours tu trouueras que les mittes & autres petits animaux s'y se rōt assēblez. Or les osteras tu de là, ou tu les y enterreras bien auāt, de peur qu'ils n'en ressortent: ce fait par deux ou trois fois tu feras mourir & esteindras du tout la race de tous les meschans animaux malfaisans. Nos villageois armēt les troncs des arbres de torches de pailles & les entortillēt comme d'vn chapelet. Les plus riches font le mesme auec du coton cardé, auec laine & estoupes de chanure esquelles les chenilles qui veulent mōter au haut des arbres, s'enuelopent ou se prennent comme auec cordeaux & liens, & sont empeschees de poursuyure leur train. Quant à ce qui touche particulierement les limaces si tu y espans de la lie d'huyle, ou de la suye de cheminee, tu feras aussi grand bien aux herbes que si parmi elles tu semois des Chiches qui ont grand force contre beaucoup d'inconueniens qui aduiennent aux iardins, comme nous auōs dit ci dessus, tu cercheras ci dessus les autres remedes. Si tu veux auoir vn iardin verd & flouri, arrose ses allees, quarreaux & couches, auec eau ou aura trempé du fenugrec broyé, ou dresse au milieu du iardin vn test de teste d'asnesse, qui aura esté couuerte du masle: comme a esté dit ci dessus. Iules Fronto escrit que les herbes reçoiuent vn singulier aide si l'on seme ou plante

pres d'elle l'herbe apelee Roquette. Mais on fera vn grand dõmage au iardinier, si on respãd sur ses herbes du fient d'oye destrẽpé en saulmeure. Car comme ont bien aduerti Democrite, Frõto, Damageron, en leurs aduertissemens particuliers de l'agriculture, cela est tresnuisible.

Aides & secrets contre les taupes des iardins formis, cousins, mousches, & reines qui renuersent, gastent, & fourragent les herbes arbres & fruits.

CHAP. X.

DAVTANT que les iardiniers hayssent à bon droit les taupes, qui en grattant, & eslenant la terre chargee de semences, & couuerte de plantes, lesquelles en plusieurs endroits elles arrachent & renuersent, & que lesdites taupes les faschent quelquesfois, en sorte qu'on n'en peut auoir le bout. Il ne me sera ennuyeux, de leur donner des aides & moyens que i'ay tirez des Grecs & Latins à l'encontre de ceste meschãte armee de bestes aueugles. Pour commencer donc, Paxamus ordonne qu'on perce vne noix, ou vn vaisselet estroit & massif, & que ce fait on enferme dedans des pailles & du go-

du godran(ou comme dit Palladius)de la cire, auec soulphre autant qu'il sera de besoin de chacun,& que l'on ferme biẽ toutes les ad uenues & trous des taulpes afin que la fumee n'y penetre, de sorte neãtmoins que on laisse tãt seulemẽt vn pertuis ou entree qui soit lar ge & à la gorge d'icelle on mette ladite noix ou vaisselet allumé au dedans, de telle manie re qu'elle puisse receuoir le vent d'vn costé qui emporte la senteur dudit godran,& soul phre dedans le cachet de la taupe, par c'est ar tifice, les conduits estans remplis de fumee, tu verras que toutes les taupes s'enfuiront in continent, ou bien mourront. Il y en a qui prennent du verare ou ellebore blanc, ou l'e scorce de la mercuriale masle, laquelle ils pil lẽt & passent, & la meslẽt auec œuf & fine fari ne, & petrissent le tout auec vin & laict puis en font des tablettes ou morceaux, qu'ils fourrent dans les trous des taupes. Albert le grand dit qu'il faut boucher le trou de la tau pe auec aulx, & oignons, ou pourreaux, & est d'aduis que la taupe meurt, ou est contrainte d'aller ailleurs à cause de la mauuaise senteur. Beaucoup y en a qui nourrissent des chats és iardins, pour les en chasser & mesmes y appri uoisent des belettes, lesquelles ils mettent à la gorge des trous afin qu'elles pourchassent apres ces meschantes bestes, & les engar dent d'approcher.

Autres rempliſſent & abreuuent à bon eſcient leſdits trous auec terre rouge, & ius de Cocombre ſauuage, ou bien ils mettent en vn pot auec du ſoulphre allumé vne taupe qu'ils auront priſe, eſtimans que toutes les autres s'y aſſembleront. Aucuns mettent aux trous de leurs cachots des laqs de ſoye. Tu trouueras en noſtre hiſtoire medicinale des beſtes à quatre pieds, autres remedes cõtre les taupes: car en ceſt endroit là nous auons beaucoup eſcrit comme il appartient à vn medecin touchant les taupes.

D'autres plantent par le iardin à force grande Catapuce ou palma Chriſti, & dient qu'elle chaſſe les taupes: tu en pourras aiſément faire l'eſſay. Les villageois ſe contentent de ficher au ſoir vne verge, ou vne branche de Saul auec ſes fueilles. Pline les tue auec de la ſeule lie d'huyle, lequel a auſſi eſcrit ce qui s'enſuit touchãt les fourmis. Les fourmis (dit il) ſont la peſte des iardins: leſquels aucuns chaſſent en frottant les troncs des arbres auec terre rouge & poix liquide. Item en pendant aupres, le poiſſon que les Grecs, & Pallade apres eux, appellent Coracinus, qui eſt appelé en quelques lieux de France Corbeau ou Durdõ, dequoy neãtmoins Pline n'a point fait de mention. Ce faiſant, on aſſemble tous les fourmis & les deſpeſche on aiſément. Autres frottent les racines, ou cõme au-

me aucuns disent, les troncs des arbres auec lupins broyez en huyle. Beaucoup ne se seruét que de lie d'huyle pour les faire mourir. Palladius enseigne ce moyen pour se defendre des fourmis: si les formis (dit il) ont leurs trous és iardins, mets aupres desdits trous le cœur d'vne chouëtte, s'ils viennét de dehors, enuironne tout l'entour du iardin auec cendre ou marque le auec croye blanche ou huyle: & vn peu apres il dit: tu chasseras les fourmis, si tu espãs pres de leurs trous de l'Origan auec du Soulphre pilez ensemble, ou bien en bruslant des cocques de limaces, & iettant abondãment de la cendre dans les formillieres ou cachots desdits Formis. Il a toutesfois oublié le Stirax, dont Paxamus Grec (duquel il a tiré tout ce propos) auoit parlé. Les mots de Paxamus sõt tels: si tu brusles au milieu du iardin les formis que tu auras pris, les autres s'enfuiront: en outre si tu oings l'entour des formillieres auec godran ils n'en sortiront pas: & si tu brusles des coques de limaces auec styrax, ou bien les ayant broyees tu les espans parmi la formilliere, tu les en feras tous aller, & les descõfiras du tout si tu y respands du Benioin destrempé en huyle. Il dit dauantage que les Formis ne toucheront point aux plantes ni ne grauiront pas és arbres si on frotte à bon escient les tiges & troncs d'icelles auec lupins amers,

broyez,ou cuits auec lie d'huyle. Le mesme aduiendra si on enuironne lesdits troncs & tiges d'vn tortis de laine blanche ou d'estoupes, ou de coton, comme ci dessus nous auõs dit des chenilles, ou si on marque auec croye ou terre rouge, ou origan les chemins par lesquels ils vont ordinairement: car par ce moyen les fourmils ne touchent aux plantes, ni ne montent pas aux arbres qui sont ainsi armees, mesmes on dit qu'ils ne toucheront pas à vn vaisseau de miel encores qu'il soit descouuert, & qu'ils aiment merueilleusemēt le miel, & toutes choses douces, s'il est ainsi rayé à l'entour. Pallade oint les arbres & plãtes auec terre rouge, beurre, & poix liquide, meslez ensemble. I'adiouste que si on frote la racine d'vn arbre ou plãte auec fiel de vache, les fourmils n'en approcheront pas (comme a escrit Rasés medecin Arabe.) Aucuns des Grecs lient aux troncs des vignes, & des arbres du lierre bien espais, & par cest engin, ils retiennent les fourmils qui se mettent dessous l'ombre du lierre, puis les tuēt. D'autres font le mesme auec fiel de taureau, auec lie d'huyle, & poix. Mais ie reuien à Pline, qui donne vn tresbon remede contre les fourmils lequel il dit auoir pris de Sabinus Tyrus au liure des iardinages, dedié à Mecœnas: assauoir du limon ou fange marine, ou bien de la cendre à en bouscher leurs troncs. Mais

sur

ſur tout l'herbe nommee Heliotropium ou tourneſol les fait mourir prõptement. Quelques vns ont opinion que l'eau ou aura trempé de la tuille crue leur eſt contraire. Il y en à qui iettent au deuant des fourmis des aiſles de chauueſſouris ; eſtimans eſtre vn tresbon preſeruatif. Mais ceci ſuffira pour le preſent touchãt les fourmils. Les couſins ſe chaſſent par la decoction d'origan & vinaigre, en arroſant, cõme Democrite à remarqué en ſes Georgiques. Item en arroſant de l'eau ou aura trempé de la rue, ou parfumãt de ſoulphre ou cumin, ou fient de beuf, ou Bdelium ou auec decoction de Coniza ou herbe aux puces.

Pline eſcrit qu'ils s'enfuyent en bruſlant du galbanum, Pallade dit en eſpandant de la lie d'huyle, qui ſoit freſche, ou biẽ de la ſuye de cheminee. Berythius Grec a enſeigné de chaſſer les mouſches auec vn eſmouchoir tel que s'enſuit, ſi, dit-il, tu prens du verare, ou ellebore, & le trãpes en du laict, y adiouſtant de l'orpiment, puis arroſant ou mouillant le lieu qui ſera aſſailli des mouches, tu les feras toutes fuir ou mourir. Le meſme fera l'allum pilé auec origan & laict, car iamais les mouſches ne toucheront aux lieux qui auront eſtez trempez de ces mixtions. Auſsi y eſt bon le laurier auec verare ou hellebore noir, & trempé en laict ou eau miellee ; car vn tel

arrosemẽt les fait mourir comme vn poison, ou bien s'enuolent incontinent sans retourner. S'ensuit vn secret contre les Raines qui durant les nuits d'Esté empeschent de reposer les villageois, qui sont ia rompus du trauail du iour, & font ennuy aux seigneurs delicats & courtisans par leur cri & coassemẽt. Les Raines (dit Africain Grec) duquel ceci est tiré, se tairont & cesseront de crier, si on leur met au deuant vne lanterne allumee, ou bien si on la pend à vn arbre en sorte qu'elles en reçoyuẽt la clarté, comme si le soleil leur luisoit. Ceci a esté esprouué par moy & plusieurs autres plus de mille fois. Hierome Cardan dit que si on enterre le fiel d'vne cheure, les Raines s'assembleront, ce que ie mettray pour le dernier en cest endroit.

Remedes & secrets contre les serpens des iardins & autres bestes rampantes, qui empoisonnent tant les hommes, que les herbes, arbres, & fruits.

CHAP. XI.

FLORENTIN grand & diligent autheur entre les Grecs qui ont escrit de l'agriculture escrit, que les serpens ne se logeront pas en vn iardin ou en quel-

en quelque autre part que ce ſoit, ſi on plante à l'entour de l'abſynthe, ou armoiſe, ou aüronne,& pour le moins ſi on les accommode és cantons. Et ſi ils ſont accouſtumez de hanter en quelque lieu,on les en chaſſera incontinent,faiſant parfum de racine de lis,ou de corne de cerf, ou de corne de pied de cheure. Pallade eſcrit que les ſerpens ſe chaſſent à toute rigueur, & que meſme les eſprits mauuais ſe tourmentét pour la fumee qui ſent fort. Democrite dit qu'ils meurent du tout, ſi on iette deſſus eux des fueilles de cheſne, ou ſi quelcun eſtant à ieun, leur crache dedans la bouche. Apulee aſſeure que ſi on les frape, tant ſeulement vne fois d'vne canne, ils demeurent tous eſtourdis:mais ſi on les frape pluſieurs fois,ils prennent force. Tarentin autheur Grec, dit que celuy ne peut eſtre endommagé par les ſerpens, qui ſe ſera frotté de ius de Reffort, ou aura mãgé le Reffort,ou le portera auec ſoy. Ce que Athenee & Galien auec pluſieurs autres attribuent à la pomme de citron, & le conferment par vne belle hiſtoire que par occaſion ie mettray en auant au troiſieme liure.Mais il ne ſera pas ennuyeux d'ouyr comment parle Florentin touchant de faire mourir les ſerpens. Les ſerpens, dit-il, n'approcheront iamais du lieu, ou aura repoſé de la graiſſe de cerf, ou la racine de Centaure, ou

la pierre d'Agathe, ou du fient d'aigle, ou de milan. Et s'enfuyront toutes bestes rẽpantes si lon mesle ensemble Nigelle, Pyrethre, Galbanũ, corne de cerf, hysope, souffre, Peucedanum, cornes de pied de cheure, & le tout estant broyé ensemble, & arrousé auec fort vinaigre on face de toute ceste composition de petites boulles, lesquelles on bruslera pour en faire parfum: car l'odeur de ces choses estant espandu par l'air tu verras incontinent que toutes les bestes rempantes s'enfuyrõt loin comme si on les chassoit auec fouët, ou mourront. Aucuns ont escrit que le rameau du grenadier, comme nous dirons en son lieu, chasse non seulement les serpens: mais aussi toutes bestes venimeuses. Pourtãt c'est sagement fait d'en mettre sous les licts, és maisons esquelles hantent ordinairement les serpens, & toutes autres bestes venimeuses. Le mesme Florẽtin assembloit en vn lieu les troupes de serpens, comme poissons en vn filé: en enterrãt enuiron le iardin, champ, où autre lieu suiet aux serpens, ou autres bestes venimeuses, vn vaisseau vieil ou on eust tenu long temps des sallures, car tous ces animaux en approchoyent tout soudainemẽt & en approchant y tomboyent d'eux-mesmes. Pline parlant du Sesli, dit ainsi, les serpens fuyent ceste plante, & pourtant les villageois portent vn baston de Sesli. Or

est-ce

eſt-ce choſe tres-approuuee, & tres-aſſeuree que les ſerpens s'enfuyent promptement par la ſenteur des vieux cuirs & ſauattes, & non ſeulement ceux qui vont & viennent par les champs, iardins ou maiſons, mais ceux meſmes qui entrent aux corps des hommes, cependant que durant l'Eſté ils dorment aux champs la bouche ouuerte. Ce que Marc Gatinaria medecin renommé raconte eſtre aduenu de ſon temps à vn quidā qui ayant pris infinis remedes & medicamens, qui autrement auoyent grande vertu, entre tous ceſtuy-ci fut le plus ſoudain, & le plus merueilleux, aſſauoir la fumee & ſêteur de tels vieux cuirs pris par la bouche auec vn entonnoir. Car incontinent que la beſte (or eſtoit-ce vne grande vipere) ſentit ceſte fumee les aſſiſtans l'apperceurent ſortir par le fondement, non ſans grande admiration & eſtonnement. Ce que i'ay voulu eſcrire & marquer en ce lieu comme vn grand ſecret aiſé à faire & fort profitable. On a auſſi accouſtumé de cuire du laict à ceſt effect & en receuoir à bouche ouuerte la fumee & ſenteur, car quand le ſerpent la ſent, il ſort incontinent par la bouche pour boire le laict dont il eſt fort friand. Ie n'oublieray pas ici que les ſerpens hayſſent fort le feu, non ſeulemēt pource qu'il leur esblouit la veuë, mais d'autant que le feu reſiſte naturellemēt au venin,

ils hayssent aussi les choses qui sentent fort, comme des Aulx & Oignõs, ils aiment le Sauinier, le Lierre & le Fenoil, comme font les crapaux la Sauge, & les viperes la Roquette, ainsi comme nous auons monstré en nos cẽturies des choses memorables. Ils hayssent du tout, & fuyent le fresne, de sorte qu'ils ne touchent pas seulement à son vmbre du matin & du soir qui est le plus grand, mais le fuyent de bien loin. Mesmes Pline dit qu'il a experimẽté que si on fait vn cerne de brãche de fresne, auquel on mette du feu, & vn serpent, le serpent fuyra plustost au feu qu'au fresne. En quoy il y a vne merueilleuse bonté de nature, que comme elle a voulu que le fresne florit auant que les serpens sortent, aussi n'a-elle pas voulu qu'il se desfueille auant que les serpens se soyent retirez en leurs tannieres: Vergile pere de toute bonne science, les poursuit auec cedre & galbane bruslez.

Cedre odorant brusler par les estables
Appren: poursuy les Chelsdres damnables
Auec parfum de Galbane.

I'auoye ici presques oublié que les serpẽs ne vont point parmi les fueilles de fougere. Partant en beaucoup de lieux ou les serpens s'engendrent, plusieurs ont trouué bon d'y semer ou espandre de la fougere. Il ne faut

pas aufsi paffer, que les ferpens hayffent bien fort les fleurs de Suz, lefquelles aufsi l'on dit faire mourir les tignes, gerces, & chenilles: ioint que fi on brufle des fueilles de Fougere, par leur feule fenteur elles font fuir les ferpens & aller en autre lieu. Ie ne fcay fi ie dois ici remarquer ce que i'ay leu én Albert le grand, c'eft affauoir que l'Ariftolochie rõde auec vne raine de champ, & quelque portion d'encre à efcrire, le tout bien broyé enfemble fait que les ferpens s'arreftent incontinent comme morts, fi on efcrit quelque chofe auec cefte compofition, & qu'on le iette pres defdits ferpens. Or il eft tẽps de venir aux remedes pour ceux qui aurõt efté mords des ferpens, lefquels remedes feront aifez & prõpts à faire. Si donc quelcun a efté mords d'vn ferpent, pourueu qu'il n'ait point de fieure, qu'il boiue du ius de fueille de frefne auec du bon vin blanc, s'il y a fieure qu'il prẽne feulement le ius, & qu'il couure auec des fueilles de frefne, le lieu qui fera mords, il s'eftonnera de ce miracle, qui a efté efprouué heureufement par plufieurs, & ce non fans caufe, car le frefne a vne certaine & cachee contrarieté contre les ferpens, ainfi comme nous auons vn peu auant monftré par Pline, & comme aufsi nous auons marqué ailleurs.

Remedes souuerains & secrets esprouuez par plusieurs hommes bien renommez à l'encontre des morsures venimeuses des serpens.

CHAP. XII.

IL FAVT qu'en ce lieu i'aduertisse le lecteur qu'en ce liure, comme en tous les autres, que i'ay mis en auant pour le profit public, ie n'obmettray ou dissimuleray rien, que ie conoistray pouuoir profiter au public & à la posterité. Ie diray donc en cest endroit à bon escient comme quelcun pourra asseurément & aisément guarir les morsures venimeuses des serpens.

Or sans faire estat des charmes & enchantemens, qui ne sont autre chose que tromperies & vanitez, ie veux proposer ce que les bons autheurs en ont escrit.

Dioscoride tient qu'il est bon de succer la piqueure, auec la bouche: pourueu que celuy qui succera, ait desieuné, & qu'il se soit rafreschi la bouche auec du vin. Mais au lieu de cela, les modernes chirurgiens y appliquent vne ventouse, & par ce moyen ils euitent le danger où celuy qui succeroit la morsure se mettroit. Il dit aussi qu'il est bon d'estuuer la playe auec vne esponge, & la scarifier apres: mais il faudra faire entrer la lancette bien auant,

uant, afin de faire ouuerture au venin qui seroit caché dedans. Neantmoins qui deschar neroit la playe, & couperoit la chair, feroit beaucoup mieux; & ce pour deux raisons: car premierement le venin en sort plus aisémẽt. Secondement le venin qui est entré dans le corps, sort auec l'abondãce du sang qui coule de la playe faite par l'incision. Si donc la partie blessee est en quelque extremité du corps, le meilleur est de la couper: mesmement si la morsure est de quelque serpent dãgereux, comme seroyent aspics, cerastres, viperes & autres semblables. Cornelius Celsus louë, fort si on prẽt vn poulet tout vif, & l'ayãt fendu par le milieu, on l'applique tout chaudement sur la playe: on pourra faire le mesme auec chair de veau, ou cheureau, ou aigneau, appliquee toute chaude incõtinent apres qu'on les a tuez. Il est bon aussi de boire soudain apres auoir esté mords, vn bruuage composé de vin tout pur & de poiure, ou quelque chose semblable, pour renforcer la chaleur, afin qu'elle empesche tant mieux que le venin ne s'arreste au dedans, car la pluspart des venins tuent par la froidure.

Remedes & secrets cõtre les Scorpions, Crapaux, Rats de iardin, Beletes, & autres grandes bestes qui corrompent & gastent, tant les herbes que les fruicts.

CHAP. XIII.

QVANT aux Scorpions Pline dit qu'ils ne ſcauroyent ſortir du lieu où ils ſeront, ſi on l'enuirõne de brãches ou rameaux de Heliotrope, ou tourneſol. Que ſi on y met l'herbe meſme, ou qu'on l'eſpande, incontinent ils mourront, l'on dit que le meſme aduient par le ſeul attouchemẽt de l'herbe qu'õ appele Scorpioide, voire meſme, que celuy qui la portera ſur ſoy, ne ſera point bleſſé des Scorpiõs. Les autheurs Afriquains, qui ont eſcrit de l'agriculture, promettẽt que ſi l'on broye vne poignee de baſilic auec dix cancres de mer, ou de riuiere tous les Scorpiõs qui ſont pres de là s'aſſembleront. Les meſmes diſent que ſi quelcun ayant eſté piqué d'vn Scorpion eſt aſsis ſus vn aſne courant, le viſage vers la queuë, tout le venin paſſe de l'homme à l'aſne, ce qui ſe cognoiſtra par ce ſigne, aſcauoir ſi l'aſne ſouffle pu pette. Mais pource que cela ſẽt la baueris, il nous faut aduiſer aux moyens de les chaſſer à bon eſciẽt. Diophanes en ces liures de l'agriculture, dit que ſi l'on met le Reffort ſur le Scorpiõ, il le fait mourir ſur le champ. En outre que celuy qui aura frotté ſes mains de ius de Reffort, peut manier ſans danger les Scorpions, & autres beſtes venimeuſes. Il adiouſte dauantage que la Sandaraca

Pour faire fuir & mourir les Scorpions.

Contrepoiſons memorables contre les Scorpions.

raca meslee auec beurre ou graisse de cheure, & appliquee en parfum, chasse les mesmes Scorpions & tout autre reptile. En outre que si l'on brusle vn Scorpiõ tous les autres s'enfuiront. Et en ce lieu ie n'obmettray pas que Tarentin autheur Grec dit que celuy qui tiendra l'herbe Syderitis, ou bien la Scorpioide, il pourra manier sans danger les Scorpions. Plutarque dit apres Zoroastre que si on lie aux pieds des licts des auelanes, les Scorpions n'y pourront monter. Quant au remede de ceux qui auront esté piquez par les Scorpiõs, pour le present ie diray ceci si quelcun fait cuire en huyle le Scorpion duquel il aura esté picqué, ou vn autre, & qu'il graisse sa playe de ceste huyle il en sera beaucoup soulagé. Le mesme aduiendra s'il tue & froisse le Scorpion sur le lieu mesme & alors qu'il picque. Mais la piqueure sera dangereuse s'il a mangé du Basilic le mesme iour qu'il aura esté picqué. Florentin escrit que le ius d'vn figuier frais, appliqué sur la picqueure sert de beaucoup. Pline asseure que la cendre du Scorpion beuë auec du vin, pourueu que la fieure n'y soit point, est vn souuerain remede: ainsi que la poudre des vers bruslez, aux hommes, bestes, & oyseaux qui ont des vers: & à ceux qui sont mords de chiens enragez les poils bruslez du mesme chien pris en bruuage, de sorte que cõme lon dit, le poi-

Remede de ceux qui sont mords du Scorpiõ

son est contrepoison à soy mesme. Les autheurs d'agriculture Grecs & Latins dient que les crapaux se chassent & tuent auec les mesmes choses que les serpens, pourtant tu auras recours au chapitre vnzieme precedẽt pour trouuer des remedes à l'encontre.

Apulee dit que les rats ne font iamais mal aux semences, si auant qu'elles soyent iettees en terre on les trempe en fiel de bœuf, que si tu fermes leurs aduenues auec fueilles de rosage ils se mourront tous. Entre les Grecs il y en a qui meslent auec fine farine, Cocombres sauuages, ou Iusquiame, ou Amandes ameres & Verare noir en esgale portion, & le tout broyé ils le petrissent auec huyle, & le mettent aupres des trous & cachots des rats tant sauuages que domestiques. Pline dit que on les chasse si on destrempe de la cendre de Belette, ou de Chat, auec de l'eau & qu'on l'espande sur les semences: mais il y aura bien danger que ce qui s'en produira ne retiẽne du venin de ces animaux: pourtant il sera meilleur de tremper les semences en fiel de beuf. Afriquain dit que l'on tuera, ou chassera on les belettes si l'on destrẽpe du sel Amoniac, & du froment, ou cõme disent quelques vns, du leuain, & qu'on le iette au lieu ou souuent ils courent. Autres coupent la queuë & chastrent vne belette puis la laissent aller toute viue, & estiment par ce moyen que

yen que les autres voyans cela iront ailleurs. Si tu le veux experimenter il sera aisé, & en seras plus asseuré. Pour faire fuir les grandes bestes voici qu'il faut faire. Iamais elles ne toucherõt aux lieux qui seront semez, si lõ espand parmi les carreaux des iardins de l'vrine vieille ou aura trempé du fient de chien. Democrite promet que le mesme aduiendra si, comme nous auõs dit, lon met beaucoup de cancres de riuiere, ou de cancres marins, non moins de dix en vn vaisseau de terre plein d'eau, & couuert, & mis à l'air pour estre eschauffé par le soleil par l'espace de dix iours, puis faudra arroser de deux iours l'vn de ceste eau tout ce que tu voudras garentir tant de l'air que des animaux, & ce iusques à ce qu'ils soyent plus grands & plus fermes. Aucuns des anciens autheurs d'agriculture, & Grecs & Afriquains bruslent de la Piuoine ou Bardanne, ou en sement par le iardin ou champ, & chassent par ce preseruatif secret toutes bestes nuisantes. Que si elles broutent les branches, Pline, qui n'a point son pareil en l'histoire naturelle, conseille sagement, qu'on iette dessus les fueilles du fient de bœuf detrempé, toutes & quantes fois qu'il pleura: car par ce moyen tout ce qui pourroit estre venimeux en ce remede sera laué, qui est vne inuention merueilleuse de l'entendemẽt humain. Mais ie reserue à vn autre lieu à par-

ler dauantage de ces choses, auquel i'en trai-
teray plus amplement.

Remedes & secrets contre la gresle, foudre, & tempeste qui gastent miserablement les fleurs & fruits des arbres & plantes, comme des bleds & vignes.

CHAP. XIIII.

QVANT à la gresle qui lapide souuent les champs semez, voici en bref ce que no⁹ en dirons Si tu veux remedier à la gresle quand tu la vois venir, porte à l'entour du chemin ou du châp la peau d'vn veau marin, ou de Lyenne, ou de Crocodile, & la pends à l'entrée : car ainsi l'escrit Philistrate en ses liures d'agriculture. D'autres apperceuans approcher la tempeste, pour la destourner reçoyuent la semblance de la nuee en vn miroir, lequel il luy presente comme si elle venoit à mespriser ce qui luy est mis à l'ẽcontre, ou bien que estant faite double, elle faisoit place à l'autre. Autres ont ceste superstition qu'ils enuironnent toute l'espace du iardin auec les clefs de plusieurs maisons pendues à vne corde, & estimẽt que par ce moyẽ la gresle s'en ira ailleurs auec sa nuee sans faire dommage. Le mesme Philistrate escrit que d'autres tenans en la main droite vne Tortue de ma-

de maretz renuersee le ventre contre mont, se pourmeinent à l'entour du iardin ou du champ, & reuenans au lieu d'ou ils estoyent partis la mettent à terre en la mesme façon, & de peur qu'elle ne se puisse renuerser, ils mettẽt des mottes de terre sous son tect afin qu'elle demeure le ventre dessus, & qu'elle regarde droit la nuee qui est pleine de gresle. Entre les anciens quelques vns ont enuironé de vigne blanche le champ ou iardin, ou ont fiché au bout d'vn baston vne chouëtte ayãt les aisles estendues. Lesquels deux derniers remedes ce grand maistre d'agriculture Columelle a mis en son iardin pour seruir cõtre la foudre, qui ordinairement accompagne la gresle dequoy il parle ainsi.

Tarchon pour empescher la foudre à Iupiter
Autour de sa maison vint souuent à planter
Vigne blanche: & appris de Chiron il pendit
En gibets des oyseaux nuiteux: & defendit
Que sur le haut sommet des rustiques maisons
Ils ne vinsent hurler leurs lamentables sons.

Mais en ce lieu ie ne veux pas passer vn remede que nos gens pratiquent heureusemẽt contre les tonnerres, foudres, & nuees qui engendrent la gresle, c'est assauoir les sons des cloches, & campanes, ou d'artilleries, & autres instrumens à feu, de sorte que le bruit aille iusques au ciel, comme nous auõs escrit

en nos ephemerides de l'air& Astrologie vulgaire : mais laissons ces choses au vulgaire & oyons cest admirable escriuain de nature Pline,& apprenons de luy que non seulemẽt les iardins & champs,mais aussi les hommes &animaux ne seront point frappez de la foudre qui seront couuerts de la peau d'vn cheual de riuiere,mesmes cõme escrit Archibius à Antioche roy de Syrie,les tempestes ne feront point de mal si l'on enterre au milieu du iardin ou champ vne raine verdiere bien enclose en vn pot de terre neuf, autour dequoy plusieurs plantẽt pour le mesme effect plusieurs plantes de laurier. D'autres pendẽt au milieu du iardin ou à ses quatre coins les plumes d'aigles, ou la peau d'vn veau marin: car on a escrit que ces trois choses ont vne secrette & merueilleuse contrarieté à la foudre, de sorte que iamais ils n'ẽ sont touchez, cõme plusieurs l'ont experimenté. Pourtant Suetone dit, que Tibere Cæsar estoit communément couronné de lierre, & auoit ses tentes couuertes de peaux de veaux marins, esquelles il se retiroit quand il tonnoit pour estre a seurté du tõnerre, lequel il craignoit merueilleusemẽt. Ce sera pour clorre ce chapitre. L'eschalotte n'est point touchee de la foudre, non pource qu'elle est petite, mais dautant qu'elle a vne nature du tout contraire à la foudre de sorte qu'elle la repousse cõme a

me a remarqué Pline, & nous auons monſtré ailleurs.

De la rouille, bruine, haſle, & autres maux qui aduiennent de l'air, aux arbres, fruits, & vignes, & gaſtent les fleurs & fruits.

CHAP. XV.

CE dernier chapitre me donne beaucoup d'affaire, & nõ pour autre cauſe que pource que i'ay à combatre de pres & de loin contre le ciel & l'air. Si ie veux philoſopher à bon eſcient des choſes dont il s'y agit, Pourtãt tout ce qui ſe pourroit ici traiter, ſera remis au petit ouurage que nous auons tout preſt des cauſes de ſterilité & preſages de mauuaiſe annee, & en general de l'eſtat de quelque annee que ce ſoit. Pourtant tu te contenteras du peu que s'enſuit. Si tu veux pouruoir de bonne heure à la rouïlle, bruyne, ou nielle prochaine ou menaçante, ou en quelque ſorte preueuë, tu bruſleras force paille en pluſieurs lieux, ſi tu en as, ou bien les herbes qui auront eſté arrachees du iardin ou du champ, item eſpines ou arbriſſeaux, & principalement les bruſleras tu de la part que ſoufflera le vent, car par ce moyen, comme eſcrit Diophanes en ſon agri-

culture, le mal qui est prochain se pourra destourner. Berithius autheur renommé entre les Grecs, lors qu'il voyoit que l'air amassoit ceste ruine auoit accoustumé de brusler tout soudain la corne gauche d'vn beuf, auec fiét de beuf, & faisoit a force fumee autour du iardin & champ, principalement du costé du vent.

Apulee a escrit que la fumee de trois cancres bruslez auec fient de beuf ou de cheure, ou auec paille, estoit vn tresprõpt remede. Que si la rouille a ia saisi les plantes tu y pouruoiras par ce moyen, comme dit Berithius. Broyez des racines ou fueilles de Cocombres sauuages ou Colochintes & les trẽpez en l'eau, en apres arrosez deuãt le soleil leué les plantes qui aurõt esté touchees de la rouille. Tu auras le mesme effect auec cendre de figuier ou de chesne, trempee en eau, & arrosee comme dit est. Il sera bon comme dit le mesme Apulee, de ficher ou planter force branches de laurier par le iardin ou champ, car, comme il a remarqué plusieurs fois, tout le dommage passe & s'en va sur lesdites branches de laurier. Or la rouille a accoustumé fort souuent d'estre és lieux abondans en rosee, item aux combes & lieux qui n'ont pas le võt libre de tous les costez. Mais en cest endroit il ne sera point mal à propos d'entẽdre ce que cest excellẽt maistre du iardinage Co

lumelle

lumelle dit touchant le moyen de se garentir de la rouille.

La rouille qui rotist herbes verdes, mauuaise
D'entrailles & du sang d'vn chien tettant s'appaise
Tage Toscan souloit de son champ à l'oree
Ficher d'vn asne vil vne teste escorchee.

Voila quant à la rouille qui est ainsi ennemie des fruits. Quant au hasle qui est volontiers la mort des vignes, & des fleurs. Pline prend trois cancres vifs, & les fait brusler estans pendus aux vignes ou arbres. Les Grecs sement au iardin ou au champ des febues tãt dedans qu'à lentour, & ce contre la bruine: ce que toutesfois i'auois obmis. Voila que ie diray pour le present touchant de bien dresser le iardin, & le garẽtir de toutes nuisances tant du dedans, que du dehors, afin que ce qui y sera semé & plãté, y vienne & croisse: ce que ie ne me fusse iamais ingeré d'escrire, si ie n'eusse sceu que les autheurs Afriquains, Grecs, & Latins l'ont recerché, approuué, & remarqué auec grand soin, & labeur incroyable, mesmes si n'eusse esprouué la plus grãde partie auec mes amis fort curieux d'agriculture, ie n'en eusse iamais dit vn mot.

FIN DV PREMIER LIVRE.

LIVRE II.

AYANT paracheué tellement quellement la premiere quarriere de mon entreprise, ie cõmenceray heureusement la seconde, ou ie m'efforceray de discourir brieuement & clairement la maniere de cultiuer, & medeciner, & penser les herbes principales des iardins, & les fruits des plãtes notables, les racines bonnes à manger nourries tant dehors que dedans terre, sans oublier les fleurs, & herbes odorantes, & ameneray ce que i'auray tiré des riches thresors des autheurs Afriquains, Grecs, & Latins qui ont escrit de l'Agriculture, & de ce que tant moy que mes amis auõs remarqué és secrets des iardins, qui apportera plaisir & profit à vn chacun. Et afin que tu cognoisses que le fait ensuit le dire: ie commenceray par ceste plante & herbe, qui est la plus cogneuë, & plus vsitee & familiere aux iardins tant des villes que des villages que nulle autre. C'est la Laictuç, qui a esté si agreable aux anciẽs, & a esté tant & si soigneusemẽt cultiuee que en la famille des Valeres à Rome il y en a eu qui n'ont point eu de hõte, d'estre appelez lactuciens, c'est celle laquelle cõme Pline remarque, sauua l'Empereur Auguste en vne tresdãgereuse maladie. & ce par l'aduis d'Antoine

toine Muſa ſō medecin treſexcellēt, qui pour ceſte cauſe, comme eſcrit Suetone, euſt vne ſtatue d'airain, à laquelle vn chacun contribua, laquelle fut miſe aupres de celle d'Eſculape: mais c'eſt aſſez parlé des louanges de la Laictue: venons au faict.

HERBES POTAGERES DES IARDINS.

Maniere de cultiuer, & mediciner les laictues, item les commoditez & ſecrets d icelle.

CHAP. I.

La laictue de iardin dont nous parlons principalement en ce lieu eſt ainſi appelee pource qu'elle eſt abondante en laict, elle aime la terre labouree, graſſe, humide, ou arroſee, & fumee. Pline dit que pour la pluſpart, elle ſort de terre, le quatre ou cinquieme iour apres qu'elle a eſté ſemee moyennant que ſa ſemence ne ſoit pas vieille, ne ſeiche, & que la terre ne ſoit pas ſterile. Si on a la terre telle que nous auons dit, on la peut ſemer tout du long de l'an. Si on la plante plus claire, elle s'eſpanchera en large: ou bien quand elle commencera à monter, ſi l'on coupe vn peu la tige & qu'on la preſſe

d'vn test ou d'vne motte de terre afin qu'elle ne monte en verge: car estant retenue par ce petit poids ne pouuant s'esleuer en haut, elle est contrainte de s'estendre au large. Cela est escrit par Florentin autheur Grec en ses Georgiques, & apres luy Pline, Columelle & Pallade. Elle deuiendra blāche si on met souuent dedans le milieu du sable de riuiere, ou de riuage & puis apres on lie ensemble les fueilles, ce que toutesfois Pline semble escrire seulement de celle qui a la semence blanche qui est de ceste nature qu'entre toutes les autres elle endure l'hyuer sur tout. Si dauanture par l'incommodité du lieu, du temps ou de la semence elle vient à s'endurcir, il la faut arracher & la replanter, car par ce moyen elle deuiendra tendre. Elle deuiendra pommee & ne montera point en verge, si apres que elle aura esté transplantee, apres que elle aura la hauteur d'vne paume on dechausse sa racine, & l'enduit on de fient de beuf, puis estant rechaussee, qu'on l'arrose, & quand le germe viendra à croistre, on le coupe auec instrumens de fer; & que l'on mette dessus vn test de pot de terre nō poissé afin qu'elle ne croisse pas en longueur, mais en largeur, comme escrit le mesme Florentin auteur excellēt entre les Grecs. Tu auras les Laictuës de meilleur goust, si en releuant ses tiges tu les contraints de regermer tous les ans. Or

tu

tu empefcheras comme il a efté dit, en mettant deffus vn petit teft, ou quelque autre petit poids. Le mefme Florentin promet qu'elles fentiront bon, fi on met leurs femences dans la femence du citron & qu'on l'enterre en cefte façon: ce que mefme fe fera fi l'on met tremper par quelques iours en eau de fenteurs la femence des laictuës. Mais en ceft endroit il me fouuient bien à propos de ce que Ariftoxene Cyrien controuua, qui eft biẽ digne de memoire. Iceluy, comme efcrit Pline, abandonnant la philofophie de fon pays, & s'accordant auec le plaifir des gourmãds, arrofoit au foir les Laictuës qui croiffoyent aux iardins auec vin miellé, & les abbruuoit tant qu'elles pouuoyent boire, afin que le lendemain, quand le iour feroit leué il fe ventaft d'auoir des gafteaux verds venus de terre: Certes cefte inuentiõ eft digne d'vn Epicurien, & non pas d'vn philofophe. La Laictuë aura les fueilles tendres, fi comme nous auõs dit, on enduit fa racine de bon fiẽt & qu'õ l'arrofe quãd il en fera de befoin, auec eau de riuiere, ou fi deux iours auãt que eftre arrachee on lie fes fueilles enfemble. Si tu defires qu'elle ait la forme & faueur diuerfe & de plufieurs fortes, & que tu vueilles croire Didimus autheur Grec, tu le feras aifément en prenant vne crotte de cheure & la perçant bien fubtilement auec vne alaine, &

puis mettant dedans la semence de laictuë nasitor, basilic, roquette, & ressort, & que tu enuelopes ladite crotte auec fient, puis l'enterre en vne petite fosse, la terre estant bien labouree, & bien fumee de fient qui soit mol, puis apres que tu l'arroses, car le ressort s'en ira en racine, les autres semẽces sortiront vers le haut, la laictuë sortant ensemble, & receuant la saueur de chacune. Aucuns broyent deux ou trois crottes de cheure, & meslent parmi les susdites semences, & les ayant liees en vn linge vsé, les enterrent, faisans au reste ce qui est dit ci dessus. Aucuns autheurs de l'agriculture Latins font le mesme par autre moyen. Ils arrachent la laictuë, & cueillent les fueilles qui sont pres de la racine, & aux mesmes endroits, lesquels ils piquẽt auec vn petit bois ilsy mettent les semẽces susdites hors mis celle du Reffort, cõme dit Pallade, ou celle de persil, comme il semble à Ruelle, puis l'enduisent de fient, & font en sorte que la laictue estant derechef enterree en ceste façon, vient à sortir, ayant sa tige enuironnee des herbes desdites semences encloses. On a trouué des laictuës de si desmesuree largeur que les anciẽs ont escrit, & Theophraste l'asseure, que d'aucuns s'ẽ sont seruis pour faire des portes aux iardins. Si tu veux auoir des laictuës pour l'hiuer, tu les confiras comme dit Columelle. Il faut faller

en vn vaisseau les tiges de Laictuë estans biẽ nettoyez depuis le bas iusques en haut, lors qu'ils semblent seulement estre de fueilles tẽdres, & les laisser ainsi vn iour, & vne nuit, iusques à ce qu'ils rendent la saumure, puis apres les faudra lauer en ladite saumure, & estans esprins les espandre sur des clayes iusques à ce qu'elles soyẽt seiches: lors leur faut faire vn lict d'Anet & Fenoil sec, puis mettre dedans les vaisseaux les Laictuës mises en faisseaux, & verser dessus ceste liqueur qui sera de deux parts de vinaigre, & d'vne de saumure, puis apres les tellemẽt presser auec vn autre lict de fenoil sec, que le dit ius nage au dessus. Et afin que cela se face il faudra que souuent on mette dudit ius, afin que ladite confiture ne vienne à se seicher, & par dehors il faudra auec vne espõge nette frotter les vaisseaux, & les refraischir d'eau fresche de fontaine, voila que dit Columelle. Pline escrit que lon gardera des Laictuës hors saison, ou comme il cuide qu'il fait d'hyuer, si on les trempe en oxymel: voila assez parlé des Laictuës pour le present, si quelcun veut sçauoir les medecines de la Laictuë, comme aussi des autres plantes, arbres & fruits de iardins que il lise nostre iardin medicinal, il y trouuera chose qui luy plaira.

Maniere de cultiuer le Chou, les medecines & secrets d'iceluy

CHAP. II.

QVOY que Marc Catõ ait preferé le Chou à toutes autres herbes potageres, & que Pline ait dit que c'est la principale herbe des iardins, neãtmoins i'en parleray ici en second lieu. Aucuns Latins l'ont appelé Caulis qui est à dire en françois tige, pource qu'elle a de fait la tige belle & garnie de toutes pars, cõme de bras, il est de ceste nature qu'il endure toutes les saisõs de l'air pour tãt on le peut mettre en terre tout du lõg de l'an. Il veut la terre grasse & bien labouree, non argilleuse, glaireuse, ou sablonneuse, sinon que d'auanture elle fut arrosee d'eau cõtinuelle. Il vient plus gayement tourné vers le midy: au contraire, quand il est tourné au septentrion. Quoy qu'estant tourné au septentrion il a le goust meilleur & plus fort, & beaucoup plus plaisant, & plus tendre par la gelee & bruine. Il se plaist en lieux penchans & aime le fiẽt: & comme Pallade remarque, profite quãd on le sarcle. Quand il aura cinq ou six fueilles il le faut transplanter, de maniere que sa racine soit premierement enduite de fient liquide, ce qui se fera en hyuer en vn iour moyennement chaud, & en esté sur le Soleil couchant. Les anciens auteurs entre les Grecs ont fait seulement trois sortes de

Choux

Choux, le crespu qui a la fueille sẽblable à celle de Persil: le plein qui a les fueilles larges sortantes de la tige, dont quelques vns l'ont appelé Caulodis: & celuy qui est propremẽt appelé Crambe qui a les fueilles petites menues & drues.

Le Chou deuiendra plus grand si on le couure continuellemẽt de terre. Marc Varro interpretant les vers du tressage Nestor, lesquels il auoit laissez escrits au iardin medicinal, ordonne qu'on plante le Chou en terre salee lors qu'il aura trois fueilles, en criblant du nitre ou terre sallee, & la mettant au pied, en façon de bruine ou neige blanche, & par ce moyen dit qu'il sera plus aisé à cuire en gardant sa verdeur. Ie trouue le mesme confirmé aux liures Grecs d'agriculture de Paxamus. Aucuns vsent de cendre au lieu de nitre, dautant que la cendre tue les chenilles qui sont grandes ennemies du Chou. Columelle escrit qu'il s'amolit plustost en cuisant & garde sa verdeur, sans estre saupoudré de nitre, si l'on le plante la racine estant enuelopee de trois petites bandes de l'herbe nommee Alga. Pline met seulement ladite Alga au dessous du pied lors qu'on le transplante, & pour cest effect il pratique la façon de cuire d'Appicius, assauoir de tremper en huyle & sel le Chou auant que le cuire: mais en cuisant il reçoit quelque peu de sel: d'autant que

ſa ſubſtance eſt nitreuſe & ſallee. Tu feras le Chou de ſaueur & grandeur excellēte, ſi premierement tu le ſemes en terre appropriee à planter vigne nouuelle, puis en coupant les petites branches qui s'eſloignent de terre, & qui s'eſleuent en croiſſant par trop, & en emmoncelant à l'entour d'autre terre, de ſorte qu'il n'ē apparoiſſe pas plus que le ſommet. Quand il eſt plus ſouuent nettoyé & fumé il s'en porte mieux, & en croiſt plus, & la tige en vient plus forte tāt au lōg qu'au haut. On le coupe tout du long de l'annee, pource que comme nous auōs dit, on le peut ſemer toute l'annee: mais il ne faut pas qu'on coupe celuy qu'on veut laiſſer mōter en graine. L'on priſe beaucoup les tendrons des chous qui viennent en haut quand ils ſont vn peu bouillis, & mis auec huyle & ſel en façon de ſalade. Pline le grand recercheur des choſes naturelles, dit que les vaiſſeaux ou on fait bouillir l'eau qui au dedans ont des croutes dures, de maniere qu'on ne les peut arracher ſont aiſément nettoyez deſdites croutes, ſi on y cuit des Chous.

Atheneas eſcrit en outre (afin que nous recueillons en bref les choſes miraculeuſes du Chou) que les vignes eſquelles croiſſēt les Chous, apportent vin plus foible: dautāt que il y a vne haine mortelle entre la vigne & le Chou. Pourtāt Theophraſte aduertit que la vigne

vigne viue s'enfuit à la fenteur de cefte herbe. Mefme Pline dit que le vin fe corromp au vaiffeau par la fenteur & odeur du chou: mais qu'en y mettant des fueilles de Bete il reuient en fon entier. Pour cefte raifon Androcides renommé pour fa fageffe, a dit que le Chou auoit grãde vertu cõtre l'yurognerie, ainfi que Pline l'a efcrit, dont i'eftime que les Egyptiens, qui aiment fort le vin, mãgent auant toute autre viande, le Chou cuit, pour empefcher l'yurognerie. Il ne faut pas oublier que le Chou tãt prifé par Catõ n'eft pas loué de plufieurs anciens, lefquels condãnoyẽt la pitãce qui auoit befoin d'autre pitãce, cela, dit Pline, eftoit efpargner l'huile, car c'eftoit vn grand reproche d'eftre friand de la faulce faite auec tripes de poiffon, laquelle on appeloit Garon. Il ne faut pas qu'en ceft endroit ie me taife d'vn grand miracle de nature, affauoir que cefte plante, qui comme nous auons dit, fait fuir la vigne, feiche du tout eftant plantee vis a vis du Ciclamen & de l'Origan, & ce par vne naturelle & fecrette haine que ces plantes ont cõtre le Chou, comme le Chou l'a cõtre la vigne. Pourtant Paxamus autheur Grec me femble auoir biẽ efcrit, que fi l'on diftile goutte à goutte vn peu de vin en des Chous bouillans ils ne fe cuiront plus, mais ayans fait leur effort, & changé couleur ils fe corrompent. Dont on

recueille bien à propos, que ceux qui veulent boire beaucoup de vin, & emporter le pris à bien boire doyuẽt manger premierement du Chou cru, pour n'estre pas surpris de vin, ce que Guillaume Gratarole excellent medecin tesmoigne, en son liure du moyen que doiuent tenir les gens de lettre à contregarder leur santé, auoir esté fait en sa presence par vn docte Philosophe, qui estant en vn bãquet & ayant receu tous ceux qui beuuoyẽt à luy, beut à bon escient, dautant qu'il auoit auparauãt pris vne petite fueille d'vn Chou rouge crud, dont le vin ne peut faire son effort. Mais il sera bon d'ouir en cest endroit philosopher Marc Caton souuerain en toute pratique, cõme dit Pline. Si, dit il, tu veux beaucoup boire en vn banquet, & souper à ton appetit, mange deuant souper du Chou crud tant que tu voudras auec vinaigre: itẽ quand tu auras soupé mange en cinq petites fueilles, tu seras comme si tu n'auois rien mãgé ne beu, & boiras tant que tu voudras. Ce qui procede d'vne merueilleuse contrarieté de ceste herbe auec le vin, comme nous auõs dit, & Agrius le tesmoigne dedans Varron. I'adiousteray de l'agriculture Grecque de Paxamus, que si le Chou est prochain de la vigne ses sarmens se recourberont plustost en arriere que de s'approcher droit du chou, cõme s'ils auoyent cognoissance de ceste inimitié

mitié naturelle. Or eſt il bon à ſçauoir que comme eſcrit Athenæus on auoit accouſtumé iadis d'appreſter le Chou en viande pour les accouchees au lieu d'vn preſeruatif. I'auoy preſque paſſé ce qui eſt en Suidas que les anciens vſoyēt de Chou en leurs bāquets mais cuit deux fois, de ſorte qu'il faiſoit enuie de vomir, dōt eſt ſorti le prouerbe. C'eſt la mort de manger deux fois du Chou. L'on fait du ſel de cēdre de Chou trempé en eau, car il a vne ſubſtāce nitreuſe comme dit eſt, dont aduiēt que ſi on le cuit vn peu, le bouillon pris laſche le ventre, comme nous auons dit en noſtre iardin medicinal. Ce poinct ſera le dernier que la ſemence du Chou ſe chāge en Reffort, & ne ſcay ſi de là eſt aduenu que la Grece ancienne a appelé le Chou Reffort, & pris l'vn pour l'autre, comme teſmoigne Theophraſte, Iulius Pollux, auec Ariſtote & autres. Ceci ſuffira du Chou pour faire place aux autres herbes.

Maniere de cultiuer le Perſil auec ſes medecines & ſecrets.

CHAP. III.

LE Perſil de iardin a le fueillage tout ouuert, & ſi lon croit Theophraſte, il ſort incontinent de terre ſi la ſemence eſt vieille: car ſi elle eſt nouuelle il

ſort le plus tard de toutes les herbes iardinieres, aſſauoir quarãte iours, & pour le plus tard cinquante, comme eſcrit Pline, apres eſtre ſemé, il monte en greine ſouuent, & eſtant vne fois ſemé il dure pluſieurs annees, auſquelles il recroiſt. Il vient en tous lieux, & en tout pays. On le plante comme dit Columelle, & de ſemence, & de racine : il vient bien autour des fontaines & ruiſſeaux. Si tu veux auoir du Perſil qui ait les fueilles fort larges, tu prendras, comme eſcrit Florentin Grec, de la ſemence du Perſil autant que tu pourras tenir auec trois doigts, & l'enueloperas en vn petit linge clair, puis l'enterreras en fient & terre, en vne petite foſſe, par ce moyen il deuiendra grand & large, car comme Pallade eſcrit, & auant luy Columelle, le germe qui ſortira de toutes ſes ſemences ſe conſolidera en vne tige, mais Florentin dit qu'on l'aura treſgrand, ſi ayant deſchauſſé les racines, on les enuironne de paille en les arroſant, le Perſil deuiendra creſpu, ſi auant que le ſemer lon caſſe vn peu en vn mortier ſa ſemence & la peau de la ſemence eſtant oſtee on la met en terre, ou ſi lon roule quelques rouleaux, ou choſes peſantes ſur les carreaux ſemez de Perſil, ou ſi quand il eſt ſorti on le foule aux pieds. Collumelle, Pline, & Pallade s'accordent auec Florentin, leſquels tous font deux ſortes de Perſil maſle & femelle

& femelle: de maniere que le masle a les fueil les plus noires & la racine plus courte, la femelle a les fueilles crespuës & dures, la tige grosse, la saueur aspre & chaude. Mais Chrysippus medecin, & Dionisius, defendoyent d'en vser en viande (combien que du temps du mesme Pline, comme aussi auiourd'huy, il en nageoit à foison parmi les potages, rendoit les sausses plaisantes) d'autāt qu'il estoit dedié aux banquets des morts, & pourtant on le tenoit pour defendu: ou bien dautant que les sepulchres estoyent couronnez de Persil, comme dit Plutarque, dont est venu le vieil prouerbe. Il lui faut du Persil, pour dire c'est fait de luy, il n'en guerira iamais. On dit qu'en la tige du Persil femelle, il naist des vermisseaux, & croit on que ceux qui en mangent soyent hommes ou femmes deuiēnent steriles. En outre, que ceux deuiennent malade du haut mal qui tettent l'accouchee qui aura mangé du Persil: toutesfois on dit que le masle n'est pas si mauuais, qui est la cause qu'il n'est pas condamné entre les plātes defendues. Pline dit ceci estre appuyé sur le tesmoignage & aduis des anciens, dont ne se faut esbahir si les medecins modernes, suyuans le conseil d'Auicenne, defendent à ceux qui ont le haut mal de manger du Persil, d'autant qu'il leur fait venir l'acces, non plus que de ce que les Grecs defendent aux nourrisses

femmes enceintes, & accouchees d'en mang r, combiẽ qu'il y peut auoir vne autre cause, assauoir qu'il empesche d'auoir du laict & incite à Venus. Mais c'est assez, & parauantu re plus qu'il n'appartenoit : car ie m'obliois que ceci est presque escrit mot à mot en nostre iardin medicinal. Pourtant ie finiray ce traité du Persil, ayant adiousté que les cuisiniers se seruent de Persil quand il y a trop de vinaigre en la viãde, pour en oster la saueur: & les vinotiers pour oster la mauuaise senteur du vin : ce qu'ils font en mettant vn sac de Persil dedans le vaisseau, comme a escrit Pline grand aucteur en toutes choses.

La maniere de cultiuer & medeciner la Bette, Pourpié, & Blete, & leurs secrets.

CHAP. IIII.

LA Bete est ordinaire sur les tables des pauures, Elle demande terre moitte, & mise en poudre. Quand elle aura cinq fueilles on la doit transplanter, en Esté si le iardin a de l'eau: comme escrit Columelle, mais s'il est sec il la faudra planter en Autonne, lors que les pluyes viendront. Elle aime à estre souuentesfois labouree, & fumee à foison. On la fera large, dit Sotion Grec,

Grec, si auant qu'elle monte en tige, lon met dessus vn petit poids de pierre large, ou vn test, ou autre chose, car estant retenue par ceste charge elle estendra ses fueilles en large. Elle deuiendra blanche si lon enduit ses racines auec fient de vache, qui soit frais. Menander autheur Grec escrit que si on rostit en la braise les racines de Bete, & qu'on les mange apres auoir mãgé des Auls, elles font perdre la mauuaise fêteur desdits Auls. C'est chose merueilleuse de la semẽce de Bete qui ne produit pas toute en vne mesme annee, mais partie de la semence produit l'annee suyuante, partie la troisieme annee, & comme a remarqué Pline elle vient mieux de la vieille que de la nouuelle. Il ne faut pas oublier que quand la saueur du vin est gastee au tonneau par le Chou, comme nous auõs dit ci deuant, elle est remise en son entier par la senteur de la Bete, y trempant ses fueilles dedans. I'adiousteray que si tu veux auoir du vinaigre promptement il ne faut que broyer la racine de Bette, puis la mettre en du vin: car en l'espace de trois heures il se conuertira en vinaigre, & si tu veux qu'il retourne au mesme estat que deuant, il suffira d'y mettre de la racine de Chou.

La Porcelaine s'eslargit d'autant plus, & a les fueilles plus charnues qu'elle est cultiuee soigneusement: elle est quasi mise en tous po

tages, & principalement elle se mange au cõ mencemẽt de table par pauures & riches en sallade, auec huyle, vinaigre & sel, mesme beaucoup confisent le Pourpié pour le manger en hyuer, le moyen de le confire est cestuy-ci. On prend les plus grosses costes ausquelles on oste les racines, car les gresles se seichent plus aisément quand elles ont esté mouillees: on les nettoye auec eau, afin qu'il n'y demeure sable, ni ordure aucune, puis on les laisse seicher à l'ombre tant qu'elles se flestrissent vn peu, autrement elles deuiennent flestries, à cause de l'humidité, puis on les met en des vaisseaux de terre, ou petits barils, ayant fait vn lict du Fenoil verd, versant dessus du verius & du sel autant que besoin est, y mettant de rechef parmi du Fenoil, tãt que le vaisseau soit rempli de Porcelaine, sur laquelle derechef on fait vn lict de Fenoil pour fermer & presser: cela fait on y met du ius, fait de deux parties de vinaigre, & vne de verius, tant qu'il vienne au bord du vaisseau. Estant ainsi confit on le met en reserue, en vn lieu sec & destourné du soleil, de peur que par la moiteur du lieu elle ne vienne à se moisir, ce que ausi on empeschera d'aduenir si lon fait que la Porcelaine baigne tousiours dedãs son ius. Quãd on voudra en vser, on en tirera de la saumeure ce que lon voudra, & la lauera-on auec eau tiede ou vin, & l'arrosant

ſant d'huyle, ſera ſeruie à table pour donner appetit, & pour eſteindre l'ardeur de l'eſtomac, ou du foye ſi beſoin eſt.

La Blete eſt de deux ſortes, rouge ou noire & blanche. La rouge a la tige & les fueilles rouges, de maniere qu'elles ſemblent teintes en cramoiſi, combien que par traite de temps elles viennent à ſe charger dauãtage, & deuenir en fin noires, qui eſt cauſe qu'aucuns l'appelent Blete noire: La blanche a les fueilles & la tige comme la Bete ſans aucune ſaueur, ni acrimonie, toutes deux ſont du nõbre des herbes qui croiſſent ſoudainement aux iardins, comme dit Pline. On la ſeme en toute ſorte de terre, pourueu qu'elle ſoit labouree; & eſtant vne fois ſortie elle ſe multiplie ſoy-meſme par beaucoup d'annees en eſpandant ſa ſemence, de ſorte que ſi on la veut oſter il eſt malaiſé, de maniere que ſemee vne fois elle dure par pluſieurs ans ſans eſtre ni deſchauſſee ni ſarclee, cõme dit Pallade. Or ne faut-il pas oublier que les anciẽs ont eſtimé que la Bette, & la Blete, fuſt tout vn, dont vient que Martial a dit que la Bete eſtoit ſans ſaueur.

O que le cuiſinier ſouuent de vin & poyure
Demandera, afin qu'au deſieuner du febure,
La Bete fade ait gouſt.

Car pour certain la Bete n'eſt pas ſans ſaueur cõme la Blete, mais a vn gouſt nitreux.

Maniere de cultiuer & mediciner les Asperges & leurs secrets.

L'ASPERGE franc demande terre grasse, humide & bien labouree: Didime autheur Grec dit qu'on la seme au Printemps, en des petites fosses de trois doigts, mettant en chacune d'icelles deux ou trois grains separez l'vn de l'autre de l'espace de demi pied. La premiere annee il ne leur faut faire autre chose, sinon les nettoyer & deliurer des mauuaises herbes. Mais il vaudra peut estre mieux ouir ce que Catõ, Columelle, Pline & Pallade disent tous d'vn accord, touchant les Asperges, tant pour les semer que pour les faire venir. Qu'on prenne (disent-ils) de la semence autant qu'on peut tenir auec trois doigts: qu'on la mette dedans de petites fosses qui seront tirees à la ligne, esquelles il y aura terre grasse & fumee. Quarante iours apres les petites racines seront tellement entremeslees ensemble qu'il semblera que ce ne soit qu'vne. Les anciens iardiniers appeloyent telles racines esponges. Si les lieux esquels tu veux mettre lesdites semences sont secs, il les faudra tellement disposer que les semences estans amolies à force de fient, soyẽt au fond de la raye, ainsi comme si elles demeuroyent en de petites cais-

tes caiss. s, si le lieu est fangeux, il faudra faire au contraire: car il les faudra mettre en haut & comme sur le dos de la fosse, afin qu'ils ne gastent la semence par trop grande humidité, qui ne doit pas tousiours demeurer pour saouller ladite semẽce, mais doit passer pour l'arroser. Estans ainsi semees dés la premiere annee elles porteront Asperges, lesquelles il faudra rompre, car si on s'efforce de les arracher, toute ceste petite esponge viendra, apres les racines tendres & foibles. Or faut il nourrir ladite esponge par l'espace de deux ans au lieu ou elle est creuë, la nourrissant auec force fient, & la nettoyant souuent. Les annees suyuantes il ne faudra pas cueillir l'Asperge, mais arracher de la racine, afin qu'elle ouure ses germes comme de petits yeux: autrement estans rompues les susdites esponges mettront tant de germes hors que ce sera comme pour les greuer, & n'en sortira point d'Asperges. Tu garderas l'asperge dõt tu voudras prendre des semences puis brusleras ses branches, & enuiron l'hyuer tu mettras autour desdites esponges la cendre auec fient, qui, comme dit Marc Varro, doit estre de cheure. Il y à aussi vne autre façon de semer les Asperges auec lesdites esponges, lesquelles il faut transporter en vn lieu exposé au soleil, & bien fumé, & cela apres qu'elles auront deux ans. L'on fait des sillons eslon-

gnez bien de l'autre d'vn pied, & profonds enuiron neuf poulces, esquels il faudra tellement enterrer lesdites espõges, qu'elles puissent aisément germer quand elles seront couuertes de terre, & au printemps quand elles commenceront à sortir. Il faudra remuer la terre auec vn instrumẽt à deux dens, afin que la pointe pousse plus aisémẽt dehors, & que la racine se face plus grosse. Le mesme Caton ordonne, que l'on les sarcle & nettoye, mais en telle sorte qu'en les sarclant on ne face pas mal aux racines, autrement estãs debiles elles viendroyent à estre foulees. Or faudra il couurir en hyuer les Asperges auec estrain tendre, de peur que la froideur ne les gaste, & au commencement du printemps les faudra descouurir & fumer à force.

Didime autheur Grec, & Pline apres luy, escriuẽt qu'il naistra à force Asperges, en pilãt des cornes de belier sauuage, ou biẽ les coupant, ou raclant & les enterrant en des rayõs, mesmes les arrosant souuent: Et quoy que Dioscoride ne trouue pas cela bon, tu trouueras toutesfois par experiẽce qu'il est vray. Aucuns escriuent chose beaucoup plus merueilleuse, assauoir, que si l'on perce des cornes de belier toutes entieres, sans estre ni broyees ni coupees en pieces, & qu'on les enterre, elles produiront des Asperges, que si tu en veux auoir de bonnes à manger tout

du long

du long de l'annee, quand tu auras cueilli le fruit tu descouuriras les racines qui sont à lentour de la tige, & fouïras doucement, car par ce moyen (comme dit le mesme Didime) la petite plante n'arrestera point à pousser hors nouuelles tiges, & Asperges, que l'on fait vn peu cuire en eau & bouillon gras, puis auec vn peu de sel & d'huyle ou de beurre & vn fil de vinaigre sont fort plaisantes à manger. Or ne faut il pas oublier que les Asperges neveulẽt estre qu'vn peu cuites: car quãd elles cuisẽt beaucoup il n'y reste que le bois. Pourtãt on dit que l'Empereur Drusus voulant dire qu'vne chose estoit faite soudainement, souloit dire qu'elle estoit faite plustost que l'on ne cuiroit des Asperges. Les anciens auoyent accoustumé en leurs banquets d'enuironner d'Asperges les petis poissons comme escrit Iuuenal en ceste sorte:

Quelle squille au seigneur, de quels Asperges ceintes
Est portee?

Ie vien maintenant à la maniere de les cõfire. On prẽd les tiges que l'on met en ordre en des caisses, & les laisse on à l'ombre par deux iours, pour rendre leur ius, duquel puis apres on les laue: pourueu qu'elles en rendẽt assez, autrement on les laue en saumure, puis en mettant vn poids dessus, on les presse

Quoy fait on les met en vn vaiſſeau adiouſtāt deux tiers de vinaigre, & vn de ſaumure, y mettant du Fenoil ſec, afin que leſdites tiges ſoyent preſſees, & que le ius vienne iuſques au bord. Or ne faut il pas oublier que les Grecs prenans ce mot Aſperge bien largemēt, ont appelé ainſi toutes ſortes de germes tant d'herbes que d'arbriſſeaux, ſortans auant la fleur, comme s'ils vouloyent dire produits de plantes non cultiuees. Pourtant dit Martial,

Plus plaiſante n'eſt pas que l'Aſperge ſauuage
L'eſpine molle eſtant de Rauenne au riuage.

Mais nous traittons ici de l'Aſperge frāc comme de toutes les autres plantes iardinieres.

Maniere de cultiuer la Rue franche, ſes medecines & ſecrets.

CHAP. VI.

COMBIEN qu'il ſemble que ceſte plante n'ait pas grande acointance auec les herbes potageres, neantmoins i'en eſcriray quelque choſe, ne fuſt ce qu'il n'y a auiourd'huy iardin de ville ou village qui n'ait quelque pied de Rue touſiours verdoyante, & fort odorante. Pourtāt Colu-

Columelle monstre comment il la faut cultiuer, disant comme s'ensuit. Il faut transplăter au mois de Mars en lieu exposé au soleil, la Rue qui a esté semee en Autonne, & faut y amonceler de la cendre, & la nettoyer d'herbes tant qu'elle soit fortifiee, afin qu'elle ne soit estouffee. Ce qu'il escrit pour l'Italie ou il estoit, non pour nostre pays de Gaule qui est Septentrional. Quoy que soit quand elle est semee vne fois en la nettoyant d'herbes il faut auoir la main couuerte, autrement il y viendra de mauuais petits vlceres, comme Pline a remarqué apres Dioscoride, Que si on le fait sans y penser, & que la main vienne à demanger, & à s'enfler, il la faudra graisser souuēt d'huyle, toutesfois plusieurs pensent que cela se fait par la Rue sauuage & montagniere lors qu'elle est en fleur. Elle demande les lieux hauts, dont l'eau decoule, ainsi qu'escrit Pallade, Si tu veux semer la semence enclose en ses gousses, il faudra ficher en terre chasque gousse à part, mais si la semence est menuisee, & hors de la silique, il la faudra espandre, & la couurir auec le rateau. La tige qui sortira de ceux qui viendront de semence en silique sera plus tardiue, mais bien plus forte. Ceste plante hait l'humeur, & le fient, & ne veut autre chose que de la cendre, & est impatiente du froid. Pourtant on la doit plăter en lieux exposez au soleil & secs, & quād

La culture de la Rue comme il la faut nettoyer semer & plăter.

il fait froid elle veut estre couuerte de cẽdre, pour resister aux gelees par la naturelle chaleur de ladite cendre.

La cendre amie de la Rue

Theophraste escrit que si on l'arrose d'eau sallee elle viendra bien plus drue, mais il ne la faut pas toucher auec fer, si on ne la veut faire mourir. Elle vient non seulement de semence, mais ausi de surgeon, & de soy mesme, car si le haut d'vne branche se courbe, tellement qu'il touche à terre, il prent incontinent racine. Si on replante tout vn pied de Rue, il meurt le plus souuẽt, & au printemps on a accoustumé de plãter de petits rameaux arrachez, auec quelque partie de l'escorce, lesquels reuiennent. Ceste plante dure plusieurs annees en son entier, sinon qu'elle soit touchee & cultiuee par femme qui ait ses mois, car comme a remarqué Florentin autheur fort pertinent entre les Grecs: & entre les Latins Columelle, Pline & Pallade, cela fait qu'elle se seiche peu à peu, Aucuns plantent de ses petits rameaux en vne febue percee, ou en vne eschalotte percee, & l'enterrẽt ainsi, afin qu'ils tirent nourriture, odeur & vigueur autre que de leur naturel. D'autres vsent de maudissons en la semant, principalement en terre argilleuse dont on fait les briques, ce que Pline & Pallade disent estre bõ, mais elle vient mieux & plus abondamment, disent les mesmes autheurs, si elle est desrobee.

La Rue plantee en vne febue ou eschalote perd sa fascheuse senteur.

bee. Elle se tient plus volontiers sous l'ombre d'vn Figuier. Pourtant Theophraste iuge que la Rue est la meilleure & plus approuuee est celle qui est enterree estant en escorce de Figuier. Ce que Plutarque aussi a cogneu, escriuant ainsi en son liure des banquets. La Rue qui vient dessous le Figuier, ou aupres, est estimee beaucoup plus souësue, & de meilleur goust. Duquel ne s'est pas eslogné Dioscoride, qui dit que celle qui croist pres le Figuier, est bonne à mettre parmi les viandes, defendant toute autre Rue. De là vient cest accord & amitié entre la Rue & le Figuier, dont Pline a tant parlé, & au contraire la haine merueilleuse qui est entre la Ciguë & la Rue: pourtant ceux qui veulẽt cueillir la Rue se frottent les mains de ius de Ciguë, de peur qu'il ne leur vienne des vlceres, comme nous auons dit ci deuant. La Belette ayant à combatre contre le Serpẽt, lors qu'il chasse apres les rats, mange la Rue auparauãt, comme vn preseruatif, ainsi que dit Pline. Pourtant Aristote a escrit bien à propos que c'est vn contrepoison contre les charmes, & a faussemẽt iugé Pithagoras, qu'elle nuisoit aux yeux, veu que les Graueurs & Peintres se trouuẽt bien de la veuë pour en mãger, ainsi comme escrit Pline, qui n'oublie à dire que les serpens s'enfuyent au parfum de la Rue, & qu'ils vont loin d'elle se loger. Pour le dernier on dit

Amitié entre la Rue & le Figuier: & l'inimitié d'icelle auec la Cigue & les serpens.

que les Fouynes ne viendront point és Poulaillers, si lon frotte les poussins auec ius de Rue, ou comme aucuns disét, si on les arme: ce qui sera aisé à esprouuer, comme ce qu'escrit Democrite, que les mouscherons appelez Cousins se chassent & ne peuuent approcher, si lon arrose de la decoction de Rue, la maison auec vne brãche d'icelle. Ce que plusieurs pratiquent aux puces, dont ils ont fait ce tel quel vers:

Cocta facit Ruta de pulicibus loca tuta.

C'est à dire:

La Rue cuicte fait fuir les puces.

Mais ce qu'escrit Arnaud de Ville-neufue est bien digne de memoire, que la Rue ou Chelidoine mise en vn peu de vinaigre blanc ou vin, ou eau rose, & eschauffee rend vne fumee vaporeuse, laquelle estant conuertie en eau & serree est fort bonne pour le mal des yeux, mais il est traitté de ceci plus au long en nostre Iardin medicinal.

Maniere de cultiuer l'Ozeille & Espinars, auec leurs remedes & secrets.

CHAP. VII.

D'ou l'Ozeille a pris son nom, & de combien il y en a de sortes.

L'OZEILLE est appelee des François d'vn mot tiré du Grec qui signifie aigre, dont plusieurs l'appelent aceteuse, ou aigrette, Elle est de deux sortes

ſortes grande & petite, toutes deux ont la ſemence ſemblable ſinon que la grande a la ſemence plus grande, & la petite moindre. Les Latins l'ont appelee Rumex franc, & Lapath qui eſt vn mot Grec, quoy qu'il y ait beaucoup de ſortes differẽtes de Lapath deſquels ie n'ay propoſé de traiter en ceſt endroit. L'Ozeille eſt de ſi longue vie qu'eſtant vne fois ſemee, iamais elle ne ſe gaſte en terre, principalement aupres des eaux, elle a ſa tige tirante ſur le rond croiſſante en petit arbriſſeau, ſes fueilles ſont pointues au bout, mais moins que de l'herbe appelee Oxylapathum. Sa ſemence eſt rouge, & faite en pointe, enuelopee d'vne couuerture qui eſt comme de fueille. Ceſte herbe eſt ordinaire és potages, & eſt fort plaiſante parmi les ſallades, meſmes on en fait du ius verd à ſauſſer la chair, & n'y a herbe qui ait plus de credit parmi les viandes, d'autant qu'elle a vne petite aigreur plaiſante au gouſt. Tous preſques l'ont appelee aigrette, & n'y a rien plus plaiſant, ni plus ordinaire en Eſté à eſguiſer l'appetit, tant aux riches qu'aux pauures. C'eſt merueille que les Eſpinars n'ont point eſté cogneus des anciens, veu que auiourd'huy ils ſont en ſi grand vſage & des pauures & des riches que meſme ceux qui ieuſnent le careſme s'en ſaoulent. Ie ſçay bien que quelques vns ont dit que c'eſt le Chryſolachanum, autres le

Eſpinars incogneus aux anciẽs & pourquoy ils ſont ainſi appelez.

Seutlomalacõ, c'eſt à dire Bete maulue:d'autres ont dit que c'eſtoit Arroches d'Eſpagne Les doctes iugeront ſi cela eſt vray. I'eſtime que les Latins les ont appelez Eſpinars, d'autant que la ſemence s'endurcit en eſpines, quoy que l'herbe ſoit molle. Et a ce nom eſté meſme pris par les Grecs modernes. Ceſte herbe eſt fort ordinaire en careſme, elle viẽt en toute terre, nous la ſemons en Feurier & Mars, & ſept iours apres qu'elle eſt ſemee elle ſort. Sa fueille premierement eſt triangulaire, & molle, puis ſemblable à fueille d'Endiue, & quelque fois eſt deſchiquetee pres la queuë: ſa ſaueur eſt fade, ſa racine eſt petite, & a des petits filets comme de cheueux: ſa tige eſt d'vne coudee, & quelquefois plus haute, creuſe au dedans, ſes fleurs ſont rõdes qui viennent au haut de l'herbe en façon de grape: ſa ſemence comme nous auõs dit eſt eſpineuſe, & picquante. La femelle florit bien, mais elle ne porte point de ſemence. Ceſte herbe nettoyee & lauee, & les racines eſtans curees doyuent eſtre bouillies ſans eau, car elle rend aſſez d'eau quand on la cuit, & ne veut point d'autre humeur que le ſien, autrement elle perd ſon vray & naturel ſuc. Eſtant bouillie & eſpreinte: quelques vns la battent auec vn couſteau de bois ou autrement, puis on la met en pelottes eſtãt derechef du tout eſpreinte: puis on la frit auec bõne huyle, ou

bon

bo n beurre, auec vn peu de verius & poyure batu. Mais ie ne traite pas icy de la cuisine mais du iardinage.

RACINES A MANGER.

Maniere de cultiuer le Porreau, auec ses medecines & secrets.

CHAP. VIII.

VOULANT descrire les racines propres à manger, qui viẽnent és iardins, ie depescheray premierement le Porreau, qui doit estre semé en lieu dru, & principalement champestre. Il veut le fond plat, tourné bien bas, & long temps biné, & fort fumé. Les anciens ont dit qu'il y en a de deux sortes: le testu, qui a la teste grosse comme l'Oignon & le tõdu, qui est long & droit, qu'on a accoustumé de couper ric à ric de terre, dont il a le nom de tondu. Pour auoir de ceste seconde sorte, il faut que deux mois apres qu'il a esté semé on le coupe. Columelle dit qu'il durera dauantage, & deuiendra beaucoup meilleur si on le transplãte, & que on l'arrose & fume toutes les fois qu'on le coupe. Mais l'vsage a enseigné, comme luy mesme escrit, que celuy qu'on transplante se met en terre de mesme façon que le Pourreau testu, en laissant entre-deux moyẽ espace c'est assauoir de quatre doigts, & quand

il sera fort qu'on le coupe. Or le faut il arroser, fumer, & sarcler, autant de fois qu'on le tondra, & souuent faut sarcler & oster les herbes du lieu ou le Porreau est planté. Si tu veux faire le Porreau testu, deuant que tu le replantes, il te faut aduiser de couper toutes les petites racines, & tondre tous les filets d'icelles par le bout, puis tu mettras au dessous des petits ais ou coques, comme pour faire leur place & ainsi les enterreras, afin que les testes deuiennent plus grosses, & en ceste maniere Sotion Grec defend de les arroser. Pallade apres Pline dit qu'il faut lors seulement tansplanter le Porreau quand il est de la grosseur d'vn doigt, trenchant les fueilles par le milieu, & tondant ses racines afin que elles nourrissent mieux la plãte, & doit estre enduit de fient liquide, separé l'espace de cinq doigts. Quand il a pris racine, en le prenant doucement on l'esleue auec le sarclet, afin qu'estant comme sousleué de la terre, toute l'espace qui sera vuide soit remplie par la grosseur de la teste qui se fera, & pour mettre fin à ce poinct. Si tu veux auoir Porreau à tondre, tu le plãteras plus espais. Si tu veux auoir du Porreau testu tu le plãteras plus au large, & le sarcleras souuent, & le fumeras à force: mesme il croistra beaucoup plus, comme Pallade a escrit apres Columelle, & tous les deux apres Sotion Grec. Si l'on met plusieurs

ſieurs grains de ſemences en de petits linges clers ou drapeaux vſez, que l'on enterre puis apres auec fient, & puis qu'on les arroſe, car tout ceſt amas de ſemẽce eſtãt vni croiſtra en vn grand & prodigieux Porreau, ce que meſmes on pourra eſſayer és ſemẽces des autres plantes. Le meſme aduiendra ſi on fourre dedans la teſte du Porreau vn grain de ſemẽce de raue, mais il faut qu'il s'y mette ſãs fer. Eſtant enterré ainſi les Grecs & Pallade diſent qu'il croit merueilleuſement. Aucuns fourrent dedans la teſte du Porreau de la ſemence de Courge, au lieu de celle de raue, faiſant ouuerture auec vn poinſon de bois ou de canne & non de fer.

Pour faire des Porreaux gros & monſtrueux: & diuers moyens pour leur faire prendre teſte.

Autres prennent de la ſemence autant qu'ils en peuuent tenir auec trois doigts, & les ayant enuelopez de fient, & enfermez en vn petit tuyau, les mettent en terre, ce qui ſe accorde auec ce qui eſt mis ci deſſus. Le meſme Sotion Grec louë, & approuue, qu'incõtinent que le Porreau ſera ſemé, l'on foule aux pieds ſes quarreaux, & ſillõs, & par trois iours on ne l'arroſe point, comme ſi on n'en faiſoit conte, mais le quatrieme iour il le faudra arroſer, car par ce moyen il deuiendra beau. Si en le ſemant ou plantant on y meſle du ſable il viendra plein & gros. Le meſme Sotion dit, que qui aura mangé du Cumin auant le Porreau, ſon haleine ne ſentira pas,

encores qu'il ait mangé en grand quantité des Porreaux. Reste vn poinct à entẽdre qui est pris de Pierre de Cressence, assauoir que la semence de Porreau fait que le vinaigre perd son aigreur, & retourne en vin, l'experience est aisee à faire. Pour la fin i'adiousteray que le Porreau sort de terre dixhuit iours apres qu'il a esté semé, & ne dure que deux ans, car passez deux ans il monte en semence & se meurt.

La semence de Porreau fait que le vin aigre perd son aigreur

La maniere de cultiuer les Auls: leurs medecines & secrets.

CHAP. IX.

L'AIL, qui est renommé entre les sauces champestres, demande la terre blanche, fossoyee & binee, sans fient, doit estre semé par rayes afin que les eaux ne luy nuisent. Or les rayes doyuent estre faites comme les sillons des champs, pour garder que l'humidité ne les gaste, mais il faut qu'elles soyent plus petites: sur le dos desdites rayes il y faudra mettre les gousses d'Auls distantes de quatre doigts l'vne de l'autre, n'estans pas fichees auãt, ni mises en chastelet ou monceaux de terre, comme quelques vns font. Quand ils aurõt trois fueilles, il les faudra

Comment il faut plãter les aulx

faudra sarcler, car ils grãdissent d'autant plus que cela sera fait souuent. Pline dit qu'ils viẽnent de semence, mais qu'ils sont tardifs: car la premiere annee la teste de l'Ail, ne se fait pas plus grosse qu'vn Pourreau, l'annee suyuante elle se diuise, la troisieme l'Ail vient en perfection, & pensent aucuns qu'il est plus beau venant en ceste maniere.

Si tu veux auoir des Auls qui soyent gros & fort testus, auant qu'ils montent en tige tu tordras leur fueille verde, & la renuerseras en terre. Pallade dit qu'il faut enterrer la tige quand elle commence à sortir, car par ce moyen elle ne croist pas, puis estant foulee le suc va à la teste qui se fait grosse: ce que Pline auoit auparauant remarqué. Sotion, Pallade & quelques autres disent, que si l'on met des Auls en terre, & qu'on les arrache la lune estant sous terre, ils n'auront point de mauuaise senteur, ni n'empuantiront point l'haleine: ce que Pline interprete vn peu autrement, disant que les Auls doyuẽt estre semez à autre fin, lors que la lune est sous la terre, & cueillis alors qu'elle est conioincte auec le soleil. Le mesme Sotion promet que les Auls s'adoucissent, si en les plantant, on mesle & seme parmi des noyaux d'Oliue, ou que l'on rompe vn peu les gousses, & qu'en les semant on mette parmi du marc d'Oliue. Didimus, comme remarque Ruel, ou plustost Sotion,

Pour auoir des Aulx qui n'auront point mauuaise senteur.

comme porte mon exemplaire Grec, dit que la senteur des Aulx mangez se perd, si apres l'on mange des febues crues. D'autres disent qu'il suffit d'auoir mangé de la racine de Bete rostie sur les charbons, & que par ce moyẽ la puanteur ne s'apperçoit, comme Menander entre les Grecs escrit ainsi que dit Pline: nos gens font le mesme en mangeant du persil verd. Plusieurs des anciens promettẽt que les Aulx dureront long temps, & serõt beaucoup meilleurs si on les serre dedans la paille, ou qu'on les pende à la fumee. Aucuns trẽpent vn peu les testes d'Auls en eau sallee, puis les seichent & serrent ainsi. Mais en l'vne & en l'autre sorte si on les seme ils ne rapportent rien. D'autres se contentent de les seicher sur les charbons afin qu'ils ne germent. Pline dit que les Aulx serõt de saueur plus aspre qui auront dauantage de gousses, & adiouste qu'ils ne sentiront point mal, estans cuits ainsi comme les Oignons, & n'oublie pas à dire qu'il faut que ceux qui veulent arracher l'ellebore blanc, prennent des Aulx auparauant s'ils ne veulent estre en danger. Il y a vne sorte d'Aulx sauuages que les Grecs appelent Ophioscorodon, qui vient de soymesme és champs, duquel quand les bestes ont mangé la fueille, leur laict sent les Aulx, & non seulement le laict, mais les fromages qui en sont faits retiennent la mauuaise senteur.

Pour garder les Aulx longuement.

On

On l'appelle Ail ſauuage ou ſerpentin, duquel nous auons dit au liure precedent, qu'il falloit ietter pour empeſcher les oyſeaux qui mangent les ſemences, mais eſtant cuit auparauant afin qu'il ne reuienne audit lieu, nous auons dit que Pline l'appele Alum. Mais vne choſe merueilleuſe ne doit pas eſtre omiſe en ceſt endroit, que les Belettes, & Eſcurieux ayans mis les dents dedans vn Ail n'oſent puis apres mordre, & par ce moyen deuiennent appriuoiſez. Ceſt choſe beaucoup plus memorable, & plus eſmerueillable que Volateran eſcrit, aſſauoir que de ſon temps vn villageois fut trouué dormant la bouche ouuerte aux champs, au temps de moiſſon & de fenaiſon, & vn ſerpent luy eſtant entré par le goſier, il ſe garentiſt incontinent en mangeant des Aulx, comme d'vn contrepoiſon, mais qui eſt vne choſe eſtrange il fit paſſer & decouler le poiſon en ſa femme, habitãt auec elle, qui auſsi en mourut. Ceci auſsi eſt remarquable en l'Ail, cuit auec ſel, il fait mourir les gourguillons qui mangent les legumes, moyennant que l'on frotte à bon eſcient les parois, & paué du grenier, de ceſte decoction. Il ne faut pas auſsi ſe taire de la contrarieté que les Grecs appelent Antipathie eſtant entre l'Ail & la pierre d'Aymant, dont nous auons parlé ailleurs, monſtrans qu'il y a vne telle haine entre ces choſes ſour

des & destituees de sens, que si l'Aymant est frotté d'Ail il ne tire plus le fer, comme Plutarque a remarqué, & apres luy Claude Ptolomee: ce que moy & plusieurs autres de mes amis ayans autrement esprouué & experimẽté, i'ay esté induit de croire que ces grands personnages là, & sur tout Ptolomee, n'a pas entendu de l'Ail commun, mais de l'Ail du pays d'Ægypte, lequel Dioscoride dit estre petit & doux, ayant la teste d'vne gousse tirant sur la couleur de pourpre. Aucuns entendent cela du sauuage, dont nous auons parlé ci dessus: ce qu'Antoine Microphone Berruyer mien ami, qui est soigneux à rechercher les experiences, m'a escrit despuis n'agueres auoir experimenté. Pour le dernier les Aulx pendus aux branches des arbres chassent au loin les oyseaux qui viennẽt pour manger les fruits, ainsi comme il est escrit és liures d'agriculture des Grecs, pris de Democrite.

Il appele Berruyers ceux qui sont de Berry.

Maniere de cultiuer les Oignons auec leurs medecines & secrets.

CHAP. X.



CHACVN sçait que les Oignõs ont le corps assemblé & enueloppé de plusieurs tuniques chartilagineuses. Columelle dit que les anciẽs Latins les ont

les ont appelés vniones, pource qu'ils n'ont qu'vne teste qui n'est pas faite de plusieurs gousses ainsi comme l'Ail. Nos François re tiennēt encores ce mot, comme s'ils disoyēt vnions. Ils demandent la terre grasse, bien binee, arrosee, & fumee, & rouge, comme Sotiō autheur Grec dit, laquelle il faut premierement labourer afin qu'elle vienne à estre pourrie & mise en poudre par les gelees & froidures de l'hyuer, puis apres doit estre fumee, & auec la marre esgalement tournee, puis dressee en quarreaux, apres que toutes les herbes auront esté arrachees, & leurs racines du tout ostees. Quoy fait on pourra semer la semence au mois de Mars, le iour estant serein, le vent de Midi, ou d'Orient soufflant, & comme veut Pline la Sarriette y estant entremeslee, car par ce moyen ils viennent mieux. Sotion aduertit que celuy qui veut planter des Oignons, qu'il ait à couper & oster les queuës & extremitez & tous les filets, & tout le fueillage, afin qu'ils deuiennent grands & testus. D'autres arrachent seulement les fueilles iusques à la racine, car par ce moyen ils font aller le suc iusques au bas. Mais Pallade est d'aduis qu'il ne les faut pas planter en ceste façon: Pline dit qu'il faut les nettoyer des mauuaises herbes, & les sarcler pour le moins quatre fois, lequel aussi ordonne qu'on marre trois fois la terre a-

Comme il faut plāter les Oignōs.

uant qu'y ſemer l'Oignon. Si l'on ſeme à la lune deſcroiſſante les Oignons ſeront petits & plus aigres. Si l'on les ſeme à la lune croiſſante, ils ſeront plus forts, & leur ſemence ſera plus douce, l'acrimonie eſtant attrempee. Or ne faut il pas paſſer ceci qu'être toutes les ſortes d'Oignons le long eſt plus aigre que le rõd, & le rouge que le blanc. Itẽ le ſec que le verd, le cru que le cuit, le frais que le ſallé ou bouilli. Ils ſe rõt plꝰ gros, ſi lors qu'il faut les trãſplãter on les met en terre qui ait eſté vingt iours labouree & ſeiche deſlors, de maniere que l'humeur ſoit cõſumé. C'eſt l'opiniõ de Sotiõ qui dit que le meſme aduiẽdra ſi l'õ plãte les Oignõs eſtãs deſnuez de toute peau. Aucũs diſẽt que les oyſeaux ne touchẽt iamais à leurs ſemences, pourtant diſent que il ne les faut point couurir de terre. Ce qui ſemble que Ruelle a mal recueilli de Pallade, car il dit que cela aduient à la graine d'Aulx & non pas aux Oignons. Si l'on veut recueillir la graine d'Oignons, & la ſerrer bien commodément, quand ils ſont encores verds, & qu'ils commencent ia à monter, il faudra faire de petits appuis, comme dit Columelle, qui retiendront les pointes droites, & ſouſtenir la teſte ou eſt la ſemence auec petits eſchalas vnis comme on fait és vignes, qu'õ appelle accouplees. Autrement les pieds eſtãs esbranlez par les vents ſeront iettez en terre

& la

& la semence tombera & se perdra. Or ne la faut il pas cueillir auant qu'elle semble estre noire, comme Palade dit apres les Grecs & apres Columelle. Sotion dit que les Oignōs se garderont long temps sans estre gastez, si on les trempe en eau chaude, ou comme dit Pline en eau salee ou tiede, & apres sont mis au soleil tant qu'ils soyét du tout secs, & que on les mette en paille d'orge, en sorte qu'ils ne se touchent point l'vn l'autre. Nos iardiniers les pendent à la fumee & à la cheminee & experimentét le mesme. Ce qu'ils ont pris des anciens comme plusieurs autres choses. Si tu veux auoir des Oignons qui ayent la teste grosse à merueilles: il faudra enfermer leurs semences en semence de Citrouille, & la mettre en terre bien labouree auec tresbō fient. Ils deuiendront gros pareillement si on remue legerement la terre à l'entour, en esleuant doucemét leurs testes, de sorte neát moins qu'on ne les desracine, comme nous auons dit parlans du Porreau. Le mesme aduiendra en prenant vne teste d'Oignon & la perçant, & mettant dans le trou vne graine de citrouille, & mettant ainsi l'vne & l'autre en terre. Il ne faut pas oublier en cest endroit que si l'on seme les Oignons en temps propre ils croistront gros en teste, mais ils ne porteront pas de semence. Si on seme de petites testes d'Oignō, toute la plantee d'Oi

gnons, ou comme disent aucuns les testes sei cheront & monteront en tige rõde. I'adiou steray que les Oignõs arrachez de leur fond, & gisans à terre, ou pendus aux planchers, vi uent long temps en l'air, & si on croit Aristote ils y florissent au temps de solstice, cõme fait le Pouliot & quelques autres, cõme s'ils estoyent de double nature prenãs nourriture tantost de la terre tãtost de l'air. Mais quand ils sont hors de terre, ils germent aisément & appetent grandement l'humidité, mais incontinent qu'ils ont mis hors leurs petite tige ils se flestrissent, Pline dit que les Noix sont ennemies des Oignõs, & qu'elles adoucissent leur saueur. I'entẽ que plusieurs sement Aulx & Oignons pres des herbes à bouquets pour les faire sẽtir meilleur, ce que ils font suyuant l'aduis de Pline, & des anciens qui n'est pas du tout à mespriser : mais vne chose est merueilleuse que l'Oignõ seul entre toutes les herbes comme dit Plutarque n'est point endommagé par la lune, & a la vertu de croistre & decroistre, au contraire d'icelle, car il reuerdit & regerme quand la lune decroist, & se fait vieil, il se seiche & fene quand elle croist. Pourtant les Prestres Egyptiens defendoyent bien estroitement de manger des Oignons. Comme donc ainsi soit que les fruits, herbes, arbres, & animaux sentent quand cest astre croist & decroist,

l'Oignon seul n'en cognoist rien. Columelle confist les Oignons ou Eschalottes qui n'ayent point encores fait fruit, ni n'ayent point de gousses, & les fait seicher au soleil, puis refroidit en l'vmbre, & les met on vn pot de terre, y faisant vn lit de Thym, ou de Sarriette, y mettant du ius fait de trois parts de vinaigre, & vne de saumure, puis vne petite poignee de Sarriette par dessus pour faire enfoncer l'Oignon. Et quand le ius estoit beu, il y en remettoit du pareil, & ainsi le gardoit en lieu propre. Ie ne veux pas oublier ce point encores qu'il soit puerile, dautant que Cardan l'a remarqué : c'est que les lettres escrites & formees du ius d'Oignon sont du tout inuisibles, & ne les apperceura on point, sinon qu'on approche l'escriture pres du feu, & qu'on la chauffe.

Maniere de cultiuer le Ressort, auec ses remedes & secrets.

CHAP. XI.

LE Ressort est si cogneu qu'il n'est pas besoin que ie declare ici que c'est, car tous presques & riches & pauures, & citadins & villageois, estans degoustez ont accoustumé de recouurer leur appetit

en mãgeãt de ceste racine, laquelle ils mettẽt en petites rouëlles auec eau & sel. Columelle dit qu'il faut ainsi cultiuer le Reffort, c'est qu'il faut couurir la semence de terre fumee, & labouree, & quand la racine sera vn peu creuë il y faut emmonceler de la terre autour: car si la racine est desnuee & exposee au soleil, elle deuiendra dure & flacque comme vn potiron. Pline dit qu'il luy faut de la terre desliee & vnie. Pallade escrit qu'il craint le tuf & la glaire, & qu'il demande l'air nebuleux: item qu'il doit estre semé en grande espace, & qu'il faut enterrer la semence en terre qui ait esté tournee biẽ profond apres vne pluye nouuelle, sinon que le lieu fust humide & aisé à arroser. Ce qui aura esté semé doit estre incontinent couuert en le sarclant legierement, & n'y faut pas mettre du fient quoy que die Columelle, mais des pailles cõme nous dirons ci apres. Quand l'hyuer est fort on n'ẽ cultiue pas beaucoup en ces pays car le Reffort est fort tendre au froid & quãd il en est vne fois pris, il se flestrit ou se meurt neantmoins Pline escrit que le Reffort ayme tellement le froid, qu'on a veu quelque fois en Alemagne tel qui estoit grand comme vn petit enfant. Aristomache cõmãde qu'õ leur oste les fueilles en temps d'hyuer, & qu'õ les assemble en monceaux, de peur que les fosses ne soyent remplies d'eau: car par ce moyen, dit il, la racine croistra pour l'esté. Quoy que

ce soit c'est chose asseuree qu'ils croissent & s'adoucissent au froid, comme font les raues, pourueu qu'ils le puissent supporter, car le froid fait aller l'accroissement en la racine, & non pas aux fueilles, combien que Theophraste dit que les racines deuiennent dures comme bois en plusieurs lieux. Pline a remarqué que le Reffort est plus plaisant au goust si on oste les fueilles auant que la plante mõte en tige, & d'autant que la fueille sera vnie, d'autant sera la racine de bon goust, & si il y a quelque amertume, elle se perdra auec vn peu de sel. Pourtant Pline dit qu'il se nourrit de salleure, & veut qu'on l'arrose d'eau sallee. Les Ægyptiens l'arrosent de nitre afin que la racine qui a vne partie d'escorce, l'autre de chartilage soit plus sauoreuse, & quoy que en quelques vns le goust soit piquant, il est toutesfois plaisant, & si lon n'enuironne de terre ce qui sort, il deuiendra dur, comme nous auõs dit & flacque comme vn potiron. Pallade dit, qu'on iuge les Refforts estre femelles qui ont les racines moins aspres, & les fueilles vnies, de couleur du verd gay. Si tu veux auoir des Refforts doux suyuant l'aduis de Florentin, tu dois faire tremper deux iours durant la semence en vin doux, ou auec des raisins secs, ou eau succree, & quand elle sera seiche la mettre en terre. Si tu veux que le Reffort deuienne gros, il faut oster toutes

les fueilles y laissant seulement vne petite tige,& les faudra couurir souuẽt de terre, comme aduertit le mesme Pallade: ce que Pline dit qui se fera si lon fait vn trou en terre auec vn pot,& qu'on y mette de la paille à la hauteur de six doigts, & que lon mette dessus la semence de Reffort, couuerte doucement de fient & de terre, car la racine croistra selon la grandeur du trou, mais d'autant que les Refforts sont tourmentez par les puces de iardin, le remede sera, comme dit Theophraste, de semer des Ers parmi, toutesfois il dit que de son temps ils ne pensoyent pas qu'il y eust encores remedes trouuees pour empescher qu'ils ne naquissent, toutesfois nous en auons mis plusieurs en auant au premier liure. Or ne faut-il pas oublier que comme escrit Pline, les Refforts sont amers, selon que leur escorce est espaisse. Le mesme dit aussi qu'ils sont ennemis aux dents, d'autant qu'ils les vsent. Or me souuient-il en ce lieu d'vn secret que les vinotiers doiuent acheter bien cher, lequel toutesfois ie leur donneray volõtiers pour rien, Si lon prend des rouëlles de Reffort passees en vn fil, & qu'on les mette dedans vn vaisseau de vin punais, elles attireront à elles la puanteur, & mauuaise senteur, voire mesmes l'aigreur s'il y en a, mais il les faudra oster incontinẽt, afin qu'elles n'y seichent & s'y corrompent, & si besoin est en remet-

Secret pour oster la puãteur & mauuais goust du vin.

remettre de fraische, ce qui ie m'asseure, profitera à plusieurs, quoy que ie le pouuoye remettre au traitté & secrets des vins. C'est de vray vne chose merueilleuse que le Reffort a haine telle auec la vigne, comme Pline, Gallien, Athence & Pallade ont soigneusement remarqué, de sorte que (comme nous auons dit parlans du Chou) si on les seme l'vn aupres de l'autre, on cognoist à l'œil qu'ils s'esloignent & se fuyent par vne certaine inimitié de nature, voire mesmes si lon change les fosses, plantant l'vn à la fosse de l'autre, iamais ils ne reprendront. Pourtant Andronides disoit que le Reffort estoit la medecine pour n'estre pas yure. Nous auons monstré que les anciẽs Grecs ont pris le Reffort pour le Chou, pourtant ne se faut-il esbahir s'ils ont beaucoup de choses communes ensemble. Le Reffort a esté en tel honneur enuers les anciens, que Moschion Grec a escrit vn liure de ses louanges, auquel il dit qu'il a esté tellement estimé par sur toutes autres viandes qu'en la Grece on en offroit vn à Apolo au temple de Delphis, qui estoit fait d'or, cõme la Bete estoit faite d'argent, & la Raue de plomb: ce que Eobanus Hessus a doctement remarqué parlant ainsi du Reffort.

Inimitié entre le Reffort & la vigne.

D'Apollo Delphien on conte ceste fable,
De l'auoir preferé à tous les mets de table
Si qu'on luy dedioit le Reffort d'or luisant.

La Bete d'argent fin, la Raue en plomb pesant.

Mais n'oubliõs pas ie vous prie à dire que l'on dit le Reffort estre fort propre à bien pollir l'yuoire, Item il resoud les monceaux de sel en saumure si on le met dedans. I'auoy presque oublié en me hastant ce que toutesfois deuoit estre dit au commencement, que le Reffort estant transplanté laisse son acrimonie, & a vne grande grace en l'escorce pourueu qu'il soit frais, & nõ enuieilli. Pourtant il ne faut pas ensuyure ce que font plusieurs qui le raclent pour neant auant que le manger. Or pour ne cacher rien de ce que i'ay ouleu, ou ouy, ou obserué, ie n'oublieray pas de dire que Pierre de Cressence dit en sõ liure de l'Agriculture qu'on peut faire du vinaigre de Reffort en ceste sorte. Il faut prendre des racines de Reffort les seicher & pulueriser, puis les mettre en vn vaisseau, ou il y ait du vin, les mesler & les y laisser quelques iours, puis les oster, & par ce moyen tu auras du vinaigre de Reffort qui seruira pour rompre, & faire descendre le calcul des reins, & à plusieurs autres choses. Mais ceci n'est pas à propos de nostre iardinage, pourtant ie passeray outre.

FRVITS D'HERBES BONS A MANGER.

Maniere de cultiuer les Citrouilles, leurs remedes & secrets.

CHAP.

CHAP. XII.

C'EST assez escrit des fruits que la terre produit dedãs soy comme sont les racines:il faut maintenãt parler de ceux que elle produit au dessus que l'on dit estre fruits chartilagineux. Et d'autant que les Courdes sont les premieres en ce rãg nous en parlerons en premier lieu. Chacun voit qu'elles croissent en long,ou bien qu'estans espoisses elles ont le col court ou sont rondes, les premieres s'appelent Courdes, les secondes s'appelent Citrouilles ou Courdes Turquesques, toutes sortent six ou sept iours apres qu'elles ont esté plantees rampãtes çà & là auec petits tortils, auec lesquels elles se trainent comme auec cheueux,& mõtent en haut car de nature elles demandent à monter,mais elles ne peuuẽt si elles nesont acoudees.Elles font vn vmbre plaisant dont on couure les tournelles,voutes, treilles &allees, ayans vn fruit de poids surpassant mesure,pendant neantmoins d'vne petite queuë. Elles aiment la terre grasse,humide,bien fumee,& desliee,comme dit Pallade. Que si il y a eau à commandement il n'en faut pas tant prendre de peine, car elles aiment merueilleusemẽt l'humeur, quoy qu'il s'en trouuent qui viennent bien sans estre arrosee, &

Gentil moyē pour arroser les Courges

celles là sont de meilleur goust. Si elles sont en terre seiche, il faudra mettre aupres des pots de terre pleins d'eau, y trempant quelques bandes de drap ou drapeau pour distiler sans cesse l'humeur, lequel remede seruira merueilleusement durant les grãdes chaleurs & secheresses: Les longues & desliees ont biẽ peu de semence, & pourtant sont elles plus plaisantes à manger, & plus propres à vẽdre au marché. Si tu en veux auoir tu procederas selon l'aduis de Columelle, Pline, & Pallade en ceste façon. Tu prendras des semences du col de la Courde, & la planteras droit la teste en haut, puis la fumeras, & l'arroseras. Si tu veux auoir des grosses, tu choisiras des semences tirees du ventre de la Citrouille, & les enterreras la teste en bas, celles qui serõt telles estans seiches seruiront de bouteilles à mettre vin, huyle, ou graines, d'autant qu'elles ont le ventre plus grand que les autres. Pourtant ceux qui vont sur les chãps s'en seruent à y mettre vin ou eau pour boire par le chemin, les ayant premierement vuydees de leur chair, semẽces, & membranes cartilagineuses, si tu en veux auoir de larges & amples, il faudra enterrer les semẽces qui sõt au fond la teste en bas. Si les puces les tourmentent, tu y remedieras, en y plantant de petits rameaux d'Origan: car ceux qui y seront mourront, ou il n'en viendra point de nouueaux, comme

comme tesmoignent les liures d'agriculture des Quintilles, desquels nous auons aussi tiré ce qui s'ensuit pour te gratifier. La Courde comme aussi le Cocombre viendra sans apporter semẽce, si lon met trois iours aupa rauãt trẽper la semẽce qu'on veut mettre en terre en l'huyle de Sisame, ou cõme dit Palla de de Sabine, ou si on la trẽpe au ius de l'her be que Pline appele Culex, laquelle comme i'estime est celle que les Grecs appelent Coniza, & les François herbe aux puces. Le mes me aduiendra si l'on fait comme aux vignes en enterrant le premier sarment, ou branche en telle sorte qu'il ne sorte hors de terre que la seule teste: ce qui faudra faire pour la secõde & troisieme fois, pour la seconde, quand il sera creu, & pour la troisieme si besoin est. Il faudra toutesfois aduiser que les branches qui naistront à costé estans dessus la terre soyent coupees ne gardant seulement sinon le sarment & branche qui a esté la derniere. Les Courdes ainsi traitees, comme aussi les Cocombres produiront fruits qui n'auront point semence au dedans, mais seulement les cartilages. Si tu veux auoir des fruits de l'vne & de l'autre sorte qui soyent meurs de bonne heure, & auant les autres, suyuant les mesmes Quintilles anciens, tu y mettras au com mencement du Printemps, de la terre passee par vn crible, en des pots de terre ou paniers

& y meslant du fumier parmi tu les arroseras vn peu, puis aux iours qu'il fera chaud, & Soleil, ou bien qu'il fera pluye tu les mettras à l'air, & quand le soleil sera couché tu les retireras au dedans, & continueras cela, tant que les froidures tépestes & gelees s'en soyẽt allees. En apres incontinent que la saison le requerra, tu enterreras lesdits paniers & pots iusques au bord, & que la terre soit labouree & cultiuee, n'oubliant pas à y employer tout le reste de la diligence qui y est requise: ce faisant tu auras du fruit de Courdes & de cocõbres, lesquelles viennent trop abondammẽt, car par ce moyen elles produiront plus soudain leurs fruits. Si tu veux que les Courdes ou Cocombres ayent diuerses formes & characteres, prens la fleur ou la pelure prime qui est incontinent apres la fleur de la mesme sorte qu'elle sera en sa branche, mets la en vn vaisseau de terre, ou autre, ayant telle figure que tu voudras, puis tu la fermeras & lieras dedans; car telle que sera la figure du vaisseau telle sera celle que la Courde ou Cocombre tirera: car l'vne & l'autre prend si aisément nouuelle forme, qu'elles se figurent aisément de mesme le vaisseau ou on la met. Ceci est tiré des Georgiques des Quintilles, & ne voy point de raison pourquoy Pallade l'attribue à Vergile Martial. Pourtãt la Courde & Cocombre croistront de la mesme forme que

me que l'on leur donnera:cõme escrit nostre Hipocrate,au liure de la nature de la semẽce. Quelquesfois dit Pline,ayãt la figure d'vn dragon entortillé. Si tu desires d'auoir des Courdes longues & estroites,pren leurs petits fruits incontinent qu'ils sortent, & les mets auec leurs branches en vne flutte ou cãne, dont les neuds soyent percez auparauant tu verras qu'elles croistrõt en longueur prodigieuse:car ce que la flutte empeschera de se ietter en largeur, se recõpensera en longueur De sorte que Pline dit qu'il a veu vne Courde, laquelle on laissoit pẽdre à sõ plaisir, qui auoit la longueur de neuf pieds,& faut entẽdre que celles qui prouiendront des semẽces de celle là puis apres deuiẽdrõt aussi lõgues sans aucune autre façon ou artifice. Tu feras le mesme si tu mets au desso' des Courdes pẽdantes,vn vaisseau large plein d'eau, qui soit distant desdites Courdes de l'espace de cinq ou six doigts: car deuant le lendemain tu cognoistras qu'elles se seront descendues comme rampantes vers l'eau & se serõt estendues d'autant, mais si les vaisseaux sont vuides de leur eau elles se courberont & fleschiront tãt ayment elles l'humeur & fuyent la secheresse. Au contraire comme Pline escrit,elles hayssent l'huyle si fort, que si on leur met au dessous de l'huyle en lieu d'eau, ou qu'on leur en mette aupres, elles se tournent de l'autre

costé, que si elles ne peuuent se tourner d'autre costé elles se retournẽt, & comme se despitans se recourbent, comme vn hameçon ce qu'on apperçoit en vne nuit. Or se faut il biẽ garder, comme Columelle aduertit, apres Florentin Grec, que vne femme ne s'approche du tout, ou le moins qu'on pourra pres du Courdier, ou du Cocombrier: car incontinent qu'elle y aura touché celles qui verdissoyent & croissoyent viennẽt à defaillir, que si elle a ses purgations, elle fera mourir les fruits tendres seulement à les regarder, ou pour le moins les fait estre de mauuaise sçaueur & tous secs. Pallade escrit qu'il faut que les Courdes qu'on garde pour semẽce, soyẽt pendues de leur traisneau iusques en hyuer, & quand elles en serõt ostees, il les faudra seicher au soleil, ou à la fumee, autrement les semences se gasteront, & se pourriront. Les Courdes & Cocombres dureront long tẽps frais, si on les trempe & couure de lie de vin blãc qui ne soit pas gasté, & que les vaisseaux soyẽt poissez. Ils se gardent aussi long temps en leur entier dans la saumure, mais comme les Georgiques des Quintilles tesmoignent elles auront long temps vie ou vigueur, si elles pendent en des vaisseaux, ou il y ait du vinaigre, de maniere qu'estans en l'air, elles ne touchent aucunement le vinaigre, mais il faudra boucher lesdits vaisseaux, de peur que le vinaigre

Moyẽ pour garder lõg temps frais les Courdes & Cocombres.

vinaigre ne s'esuéte, qui est de sa nature fort penetrant pource qu'il est de nature subtile. Par ce moyen tu auras tout du long de l'hyuer des Courdes & Citrouilles tousiours fresches. Tu les garderas aussi si tu veux en les trenchant lors qu'elles sont tendres, & si tu verses dessus de l'eau bouillante, puis les laissant refroidir à l'air toute la nuit, & les mettant en saumure forte, & ce faisant elles se garderōt en plusieurs autres annees. Il me souuient en ce lieu bien à propos de ce qu'Athenee raconte que ceux qui banquetoyent s'esmerueilloyent grandement de voir des Citrouilles verdes mises sur tables pour manger au mois de Ianuier, sans qu'elles eussent perdu leur suc & saueur naturelle, ce qu'ils estimoyent deuoir estre attribué à la diligence des iardiniers, qui entendoyent cest artifice. Or comme le mesme Athenee escrit, elles auoyent esté gardees par gens qui faisoyent estat de confire fruits & herbes. Long temps au parauant, Athenee Nitander, & plusieurs autres auoyent enseigné ceste façon commādans qu'on seichast premierement à l'air les Courdes puis apres qu'on les enfilast auec vne petite corde passee par le milieu pour les pendre à la fumee afin que les esclaues qui ne faisoyēt rien l'hiuer en mangeassent à pleins pots. Auiourd'huy nous les gardons tout du long de l'hyuer estans pendues aux plāchers

des maisons, toutes verdes & assez plaisantes à manger, sur tout celles qu'on appele Citrouilles, qui sont plus dures que les Courdes vulgaires, & pourtant ne se corrompent pas si tost ni si aisément. Tu feras qu'elles seront purgatiues, cōme aussi plusieurs autres fruits si prenant leurs semences tu les trempes vn iour au parauant que les semer auec Rhubarbe, Agaric, Scammonee, Colocynthe, ou autres medecines simples purgatiues, en les semant comme dit est, & attendu que la Courde n'a aucune saueur d'elle mesme tu luy dōneras aisément la saueur telle que tu voudras si tu trempes les semēces en telle liqueur que il te plaira auant que les mettre en terre car elles retiendront ladite saueur & senteur non seulement estans crues, mais aussi estans cuites, comme fait le Cocōbre. On fera le mesme sans art si en la cuisant on y met quelque telle sēteur ou saueur car la Courde & le Cocombre sont entre les choses appelees des Grecs Apia c'est à dire insipides & fades. I'auoy oublié presques que la Courde seule entre tous les fruits qui sont hors de terre a l'escorce telle que en meurissant elle se fait dure comme du bois. Item que cōme dit Hermes, la Courde plantee en cēdre d'os humains & arrosee d'huyle porte fruit dans le neufieme iour. Mais d'autāt que ledit Hermes escrit plusieurs bourdes, ie tiē beaucoup de cho-

Pour auoir des Courdes laxatiues.

de choses qu'il a escrites pour suspectes: ioint que l'experience m'a rẽdu asseuré d'vne chose douteuse.

Maniere de cultiuer les Cocõbres auec leurs remedes & secrets.

CHAP. XIII.

AVANT que ie die aucune chose des Cocombres, lesquels sont entre les fruits cartilagineux, ie diray quelque cas en peu de paroles. I'ay au chapitre prochain mis en auant plusieurs secrets appartenans aux Courdes, & Cocombres, lesquels i'ay declaré suyuant les autheurs d'agriculture Afriquains & Grecs, qui à mon aduis ont pensé que les Courdes & Cocombres estoyent tout vn, à cause de la grande ressemblãce de leur nature: ce que Pline aussi a fait: d'ou viẽt que Euthydeme Atheniẽ au liure qu'il a cõposé des herbages a appelé la Courde Cocombre d'Inde. Et Menodore sectateur de Erasistrate a dit qu'il y en auoit de deux sortes, l'vne Indique qui est, comme il dit le Cocombre, & l'autre qui est la Courde vulgaire. En mesme sorte ceux d'Hellespont ont appelé les Cocombres Courdes longues & les rondes simplement Courdes. Ioint que les medecins appelent les ventoses

(que l'on appeleroit peut estre mieux ventros ses) du nom Grec qui signifie Cocombre. Dont il appert que les noms & proprietez des choses se confondent souuent par les autheurs. Pourtant ne se faut esbahir, si en ensuyuant les anciẽs nous auons dit beaucoup de choses appartenantes en esgal tant aux Cocombres, qu'aux Courdes, qui sont presques de mesme nature, lesquelles nous ne redirons pas ici pour euiter le desplaisir d'ouir vne chose deux fois. Ces choses dites ie vien au fait: Pallade dit qu'il faut semer les Cocõbres en sillons qui ne soyent pas espais: ayans pied & demi de profondeur, & trois pieds de largeur. Et faut entre les sillons laisser l'espace de huit pieds, afin qu'ils s'estendent à leur aise. Il ne les faut ni sarcler ni nettoyer: car ils aiment fort les herbes. Ils rampent à des sarmẽs, & traineaux comme la vigne & s'espandent en rameaux: lesquels sont couchez à terre à cause qu'ils sont foibles, sinon qu'on les face monter auec quelques appuys. Ils sortent hors six ou sept iours apres qu'ils sont plantez, & ne faut pas tant de peine à les cultiuer, s'ils ont eau à foison: car comme nous auons escrit de la Courde, ils demãdent l'eau à plaisir, quoy que l'hyuer & le froid leur est fort contraire. Pallade dit que si on trempe leur semence en laict de brebis, ou en vin miellé, ou comme dit Pline, en eau miellee ou suc-

ou succre, les Cocombres seront doux, tendres, blancs, & plaisans à la bouche, & à la veuë, ce qui est confermé par experiẽce. Qui en voudra auoir des hatifs, & meurs auãt que les autres, lise au chapitre precedent touchãt les Courdes, & y adiouste ce que nous auõs laissé en cest endroit là c'est à sçauoir qu'il sera bon de mettre les pots & panniers desquels nous auons parlé sur des petites rouës afin qu'on les puisse plus aisément traisner dehors & retraisner dedans. On les pourra aussi garnir tout à l'entour de verre afin que quand il fait vent & froid, on les puisse neãtmoins mettre au soleil sans qu'ils en soyent endommagez. Par ce moyen on seruoit Tibere Empereur tout du long de l'annee de Cocõbre, lequel il aimoit merueilleusement comme apres Columelle a escrit: Pline qui dit qu'il ne se passoit iour qu'il n'ẽ eust. Mais le mesme Columelle escrit qu'on en a beaucoup plus aisément à Maudesie ville d'Ægypte il faut, dit il, auoir des ferulles, & des ronces plantees l'vne en vn rayon, & l'autre en l'autre, & les couper vn peu au dessous de la terre apres que l'Equinoxe sera passé & ayãt vuidé la moëlle des ferules & des ronces, il y faut mettre du fient, & y mettre des semences de Cocõbre lesquelles en croissãt se ioindront auec lesdites ferules: car par ce moyen ils seront nourris non pas de leur propre ra-

cine, mais comme de celle de leur mere, & naiſtront des fruits qui meſmes ſupporterõt la froidure. Pline eſcrit le meſme, aduertiſſãt toutesfois que Columelle à mis en auant, en ceſt endroit, ce qu'il a controuué, combien qu'il cite ſon autheur. Quoy que ce ſoit il eſt tout clair que Pline ne s'accorde pas auec Columelle en ceci: car Pline dit qu'il faut faire cela enuiron l'Equinoxe du Printemps, & Columelle dit enuiron celuy d'Autonne ſelon que Pallade l'interprete: mais en tel point il faut auoir eſgard à l'air & au terroir.

Pour auoir des Cocombres laxatifs. Si tu en veux auoir de longs, tendres, ſans ſemence, & figurez de telle forme qu'il te plaira, item frez tout l'hyuer, voy ce qui eſt eſcrit au chapitre precedẽt. Ie n'oublieray pas toutesfois ici vne choſe que i'ay la obmiſe, c'eſt aſſauoir que les confiſeurs anciens, confiſſoyent les Courdes & Cocombres, auec ſel, vinaigre, Fenoil & Mariolaine. Aucuns diſent qu'ils ſe garderont verds en broyant du Seneué auec du vinaigre: Pline les met en vne foſſe en lieu vmbrageux, auquel il fait vne couche d'areine, & les couure de foin ſec, & de terre. Athence dit qu'ils s'eſpandent à plaiſir par les iardins, & croiſſent à veuë d'œil, durant la pleine lune, & s'empliſſent à la façon des chataignes marines, qui eſt vn certain ſigne qu'ils abondent fort en eau. Pline dit le meſme, & adiouſte que quand il tonne ils

Il y a au texte latin Echinorũ marinorũ

ne ils se tournent comme s'ils auoyent peur, & se seichent. Mais ceci est digne d'estre remarqué que les muletz aiment merueilleusement le Cocombre, & en flérent la senteur de loin par laquelle ils sont attirez. Pourtant il faut garder les Cocombriers, de peur que les muletz y entrans ne les gastent & depeuplent. Ceci est encores plus remarquable qui se lit és Georgiques des Quintilles, & que i'ay ouy dire auoir esté heureusement pratiqué assauoir que si vn enfant de laict a la fieure, il faut coucher tout du lōg de luy vn Cocombre de longueur pareille à luy, de maniere qu'il s'endorme aupres, incontinent il sera gueri : car la chaleur de la fieure passera dās le Cocombre. Il ne faut pas oublier que si on veut auoir des Cocombres qui n'ayent gueres d'eau, il faut emplir à demi la fosse ou on les veut planter de paille ou sarmens, & le reste le faut emplir de terre sans l'arroser. Ceux de Megara auoyent coustume de faire de la poudre auec le sarclet, lors que les vens Etesiens souffloyent, afin que les Courdes, Cocombres, & Poupons estans poudroyez fussent plus tendres, & plus doux sans les arroser. Si on trempe par trois iours des racines de Cocombre sauuage pilees en eau pure, ou Rheubarbe, Agaric, Saffran bastard, ou quelque autre chose semblable, & que par cinq iours on arrose de ceste

more, qui signifie proprement à la façō des herissōs de mer, qui est vne sorte de poisson ressemblāt à vn herisson de chastaigne.

Gētil moyen pour guerir les petits enfans de la fieure.

liqueur les petites plantes du Cocombre, elles auront vertu de purger, laquelle sera encores plus grande, lors que les racines germent on les deschausse, & oste lon les petits fillets, y adioustant quelque portion d'Ellebore, ou quelque autre medecine purgatiue. Pour le dernier le Poëte Matron comme dit Pline a appelé le Cocombre le fils de la terre, & Heraclite Tarentin la souëfueté de la terre.

Maniere de cultiuer Poupons & Melons, auec leurs medecines & secrets.

CHAP. XIIII.

I'ESCRIRAY en cest endroit peu touchant les Poupons, d'autant que les anciens Grecs & Latins les mettent entre les Cocõbres, & ont beaucoup de choses semblables, cõme l'on a veu que les Cocombres se sont changez en Poupons & en Melons. Or les Poupons & Melõs ne different sinon de qualité : car quand ils sont grands, ils sont appelez Poupons, mais quand ils sont ronds comme vne pomme, on les appele Melopoupons, comme qui diroit põme de Poupons. Ils n'ont pas accoustumé d'estre pẽdus dit Pline, mais de se rouler à

Les Cocombres changez en Melons.

ler à terre. Lors que la queuë se separe du corps, & que de leur teste il sort vne senteur plaisante au nez c'est signe qu'ils sont meurs. Il les faut semer clair de sorte que les semences soyent separees les vnes des autres de deux pieds, & que la terre soit labourèe, & les carreaux bien fort tournez : car ils aiment le large, & à s'espandre çà & là. Ils aiment en outre les herbes comme les Cocombrés. Par quoy ils n'õt point de besoin d'estre sarclez ne nettoyez, ils rampent en vn grand traineau, & ont deçà & delà des branches qui apportent du fruit cartilagineux, canelé en rond (ie parle des Poupons) de maniere que l'entre-deux des deux canelures est vn peu esleué, toutes lesdites canelures s'assemblent à la teste, & au bout en façon d'estoile. Leur peau est aspre & comme lentilleuse, mais la chair de dedans est plaisante, & la semence est au dedans mise en rayons. Que si on trempe ladite semence par l'espace de trois iours en vin miellé ou laict, & qu'estant seichee on la met en terre, le fruit qui en viendra, sera beaucoup plus plaisant à manger. Ils seront de bonne senteur, si l'on tient par plusieurs iours les semences parmi des roses, & qu'on les plante estans meslees parmi, ou biẽ si estans trempees en eau rose, ou quelque autre senteur, on les met en terre comme dit est. Florentin en ses liures de l'agriculture, &

Pallade sont autheurs de ceste pratique. Il ne faut pas oublier que les chats aiment fort les Poupons & Melons, pourtant les faut il chasser. Il faudra prēdre le reste des chapitres precedens touchant les Courdes & Cocombres auec lesquels comme nous auons dit, ils ont grāde acointāce. Pourtāt si on en veut auoir de hastifs, de grāds, de figurez, qu'on regarde ce qui a esté dit ci dessus. I'auoy presque oublié, que si on met en l'olle vn petit morceau de Melon ou Poupon, il fait que la chair se cuit plus aisément tout ainsi comme la semence d'Ortie, ou de Seneué, ou le rameau de Figuier, comme nous dirons en son lieu.

Maniere de cultiuer l'Artichault qui est le Chardon franc, auec ses medecines & secrets.

CHAP. XV.

IL n'y a herboriste qui ne sache que l'Artichault est de l'espece des Chardons, pourtant on l'appele ordinairement Chardon franc, ou de iardin, car estant cultiué ou diuersemēt manié ayāt oublié sa nature sauuage il se fait franc. Ie ne scay quelle gourmandise & monstrueuse friādise les a tournez en delices, veu que les bestes n'en tiennent conte le plus souuēt : mais les hommes cerchent ainsi leurs plaisirs du corps & de la bouche. Il n'y a doncques auiour-

iourd'huy perſonne qui ne cognoiſſe l'Artichault. Sõ fruit eſt vne teſte faite de pluſieurs eſcailles aſſemblees en vn, leſquelles ſont en rond ou en pyramide verdoyãte par dehors & blanche par dedans. Elle reſſemble quaſi à la pomme de Pin. Il n'y a iardin ou il n'y ait abondãce, ou comme vne foreſt de ceſte plante, & n'y a banquet qui n'ait de ce fruit heriſſé pourueu que le tẽps de l'annee le permette. Le mot d'Artichault eſt composé de l'article Arabe al, & du mot Grec Cochalos qui ſignifie le pignolat, ou fruit de la pomme de Pin, à laquelle il reſſẽble. Il demande terre bien fumee & deſlice, quoy qu'il viẽne beaucoup mieux en terre graſſe, cõme dit Pallade qui ordõne qu'õ ſeme la ſemẽce d'Attichaut la lune eſtãt en croiſſãt, en tables pour ce appareillees: que les ſemẽces ſoyent ſeparees de demi pied l'vne de l'autre : qu'õ ne les mette pas guere auãt dedans terre, mais eſtãs priſes auec trois doigts, qu'on les mette auant ſeulement autant que les premieres iointures des doigts ſoyẽt couuertes de terre, puis que on les couure doucemẽt, & ſi la chaleur ſuruient, qu'on les arroſe ſouuent : car comme Varro Grec a dit, leur fruit ſera plus tendre & plus plein par ce moyen. Quand les plantes ſeront creuës, il les faudra nettoyer des herbes & les garnir à force de cẽdres, ſi nous croyons Columelle, qui dit que ceſte plante

artichauls arroſez ſo[nt] plus tẽdres

aime fort la cendre, dont aussi quelques vns disent que les Latins l'ont appelee Cinara. Or se faut il garder de mettre les semences à rebours, car comme dit Pallade les plantes en deuiendroyent foibles, courbes & basses Le mesme escrit suyuant les Grecs & Afriquains qu'il n'y aura aucunes espines à ceux dont on aura rompu le bout de la semence ou rebouché contre vne pierre, auant que la mettre en terre. Ce que quelques vns disent aduenir si prenant la racine d'vne Laictuë & ostãt l'escorce on la coupe en petites pieces &qu'en chaque piece l'on mette vn grain de semence, ce fait, qu'on le mette en terre, & qu'on le plante ainsi que nous auons dit ci dessus. Les Artichaux auront vne bonne senteur, si auant que mettre la semence en terre, on la trempe durant trois iours en quelque liqueur odorante, estãt seichee apres l'auoir ainsi trempee car elle retiendra la mesme saueur qu'auoit la liqueur ou elle auoit trempé. Partant ils sentiront le Laurier si on les trempe auec fueilles de Laurier, ou si on les met en terre, dans vne graine de Laurier, & ainsi des autres, si on les trempe en laict, miel, ou eau sucree, ou ypocras, & qu'estans seichez on les mette en terre le fruit en sera doux. Aucuns sur la fin de l'Autonne, ou au commencement de l'Hyuer prennent les costes & fueilles des Artichaux & les enterrent afin

Pour auoir artichaux de bonne senteur.

afin qu'elles deuiennent blanches,& qu'elles perdēt leur amertume, & appele on ceste viā de qui est fort plaisante en hyuer (si ie ne suis trõpé)cardes. Or ne veux ie pas me taire,que il faut tous les ans arracher du pied les filioles de peur que les meres n'en auortēt,& que on les multiplie en d'autres carreaux,car ceste plante reuient de telle sorte que si on arrache des branches, & qu'on les mette en terre elles reprendront incontinent,& souuentesfois la mesme annee elles apporteront & tige & fruit. Les Grecs disent qu'il faut les arracher en espandãt la terre auec la pointe d'vne faux,auec quelque partie de la racine,puis les mettre en terre bien labouree,& bien fumee de vieil fient, que si la chaleur est grãde, il les faut arroser continuellement tant que la racine soit bien fondee. Ceux que l'on voudra garder pour graine,il les faudra descharger de tous autres petits qui soyent à l'enuiron, puis les couurir d'vn test, ou de quelque escorse, car la semence se corromp au soleil ou à la pluye,& perdēt leur vigueur naturelle. Or si elles sõt moisies par la pluye ou asseichees du tout par le soleil elles n'apporteront point de fruit, il faut en cest endroit aduertir le iardinier que les rats aimēt extremement les racines d'Artichault, & incontinent qu'ils y sont alleschez vne fois ils y courent de loin à troupe,ainsi cõme Varro

Grec a remarqué en ces preceptes d'agricul-
cure. Mais il n'a pas oublié le remede propre
car il dit que si on enuelope la racine de laine
ou qu'on la garnisse de fient de pourceau, ou
bien de cendre de figuier, ils s'en iront au
loin. Les taupes aussi les gastent bien fort:
de maniere qu'ils font vn mal inestimable
en remuant la terre. Il sera bon pour y reme-
dier que parmi lesdites plantes on tienne &
nourrisse des chats, ou bien des belettes ap-
priuoisees. Aucuns plantent les Artichaux
en terre seiche & ferme, afin que ces mauuai
ses bestes ne la percent. Qui voudra d'autres
remedes voye ce que nous auons escrit au
premier liure. Il ne faut pas aussi oublier que
ceux qui ont mangé les fueilles d'Artichault
trouuent amer tout ce qu'ils goustent, mes-
mes plusieurs heures apres dõt il appert que
l'Artichault a beaucoup de grandes vertus,
tant aux fueilles qu'au fruit & semence, ainsi
comme le Chardon benit. Mais nous auons
parlé de cela en nostre iardin medicinal.
Pour le dernier si l'on met des fueilles d'Ar-
tichault parmi les lits, ou qu'on en frotte les
chalits les punaises s'en iront ou se mour-
ront qui est vne chose aisee à faire & plaisan
te à beaucoup qui ne peuuent sentir la puan-
teur de ces meschantes bestes.

LES

LES FLEVRS ET PLANTES ODORANTES DES IARDINS.

Maniere de cultiuer les roses, auec leurs remedes & secrets.

CHAP. XVI.

IL nous faut maintenant traitter des fleurs odorantes, entre lesquelles les Roses tiennent le premier lieu, tant pour leur bonne senteur que pour leur beauté, pourtant nous les mettons en premier lieu. Il y a plusieurs sortes de Roses, aucunes sont blanches, autres rouges, autres incarnates. Les rouges sont les plus excellẽtes, en apres les incarnates, les moins estimees de toutes sont les blanches. Il faut toutesfois excepter celles qu'on appele musquees, ou de Damas, lesquelles sentent bon sur toutes, & se trouuẽt aux iardins des riches. De quelque sorte que soyent les Roses, elles ne veulent pas estre plantees en lieux gras, ni abondans en eau, elles se contentent d'vne terre rare. Pline dit qu'elles aiment terre pleine de platras & curures de murailles. Elles veulent

Quel lieu demandẽt les Rosiers: comment il les faut planter.

estre plantees de branches en petites fosses ou sillons, comme dit Pallade: vray est qu'elles peuuent aussi venir de semence, mais bien tard. La semence de la Rose n'est pas ceste petite fleur qui est au milieu, iaune cõme or, mais est dedans ceste petite teste qui est figuree comme vne poire, laquelle on peut voir estre toute pleine de semence, dont lon void durant l'Autonne les Rosiers estre chargez, comme si c'estoit Corail. Il faut que les Rosiers soyent plantez plus auant qu'on ne plãte les graines, & moins auant qu'on ne plãte la vigne & ce tous les ans sans qu'on faille à les tailler, ce qu'il faudra faire au moys de Mars selon le temps & le lieu, car estans ainsi cultiuez ils dureront long temps. S'ils sont fort vieux il les faudra deschausser au mesme temps, & couper tout le bois qui sera sec, & en prouuant les verges qui resteront on refera le tout, comme conseille Pallade. Pline dit que les Rosiers de quelque sorte qu'ils soyent profitent merueilleusement, si on les brusle, ou qu'on les coupe. Item si on les trãsplante: & viendront en peu de temps si l'on prend des brãches longues de quatre doigts ou dauantage. Aucuns prennent les plantes entieres auec leurs racines, & les transplãtẽt D'autres prennent des petites branches de la longueur d'vne paulme lesquelles ils arrachent auec leurs racines, & les mettent de

l'espa-

l'espace d'vne coudee separément les arrosent & fument abondamment. Et afin que les Roses sentent meilleur, les enterrent auec des chapeaux & bouquets de roses. Si tu n'as pas beaucoup de roses, & que tu vueilles multiplier le peu que tu as en beaucoup, suyuant l'aduis de Pline, & de Pallade, il faudra couper les reiettons de la longueur de quatre doigts, ou vn peu plus, & les coucher en prouin, puis les fumer & arroser. Quand ils auront vn an il les faudra transplanter les separant tousiours de l'espace d'vn pied. Il faudra aussi couper tout ce qui croistra autour de la racine, & la sarcler souuent. Le Rosier qui n'est pas coupé ou bruslé dure iusques à cinq ans, autrement il rasieunist. Pour la faire sentir bon, l'air y fait beaucoup. Pourtant quand on la cueille en temps serein, elle sent beaucoup meilleur, comme aussi celle qui croist en lieux secs, maigres, & pleins de platraz. Didimus dit que pour les faire tresodorantes il faut plãter çà & là des Aulx aupres, car d'autant qu'elles languissent par le froid elles prennent vigueur par la chaleur. Si tu veux auoir des Roses auant le temps, il faut fouyr la terre en cerne de la hauteur de deux paulmes & le soir & le matin l'arroser d'eau chaude. Mais plusieurs estiment qu'il ne faut pas faire cela auant que les boutons commẽcent à sortir, car lors on les auance par ce

moyen. Si on veut auoir des Roses tous les mois, ledit Didimus est d'aduis qu'il en faut planter tous les mois, les fumer & arroser, mais cela ne peut auoir lieu en ces pays Septentrionaux il peut biẽ estre aux pays chauds & attrempez. On aura des roses auant le tẽps si on en met en des pots de terre en mesme sorte que nous auons dit des Courdes & Cocombres. Pallade dit que si on fend vne canne & qu'on y mette des boutõs non encores espanis: puis qu'on lie doucement & enuelope ladite canne auec papier ou escorce, elles s'y garderont verdes & fraisches, & quãd on ouurira ladite canne on les trouuera telles. D'autres les mettent en des pots de terre lesquels ils estoupent & les enterrent en lieu non couuert, & les gardent par ce moyen. Elles se maintiendront en leur vigueur, si on les trempe tellement en lie d'huyle que la lie passe par dessus. Aucuns suyuans l'aduis de Didimus prennent de l'orge en herbe arraché auec ses racines & la mettent en vn pot de terre non vernissé, & mettent les Roses dedans auãt qu'elles s'espanouïssent, puis les couurent bien soigneusement & les gardent tant qu'ils veulent aussi verdes comme si elles estoyent sur le Rosier. Dautres prennent de l'orge verd & en font vne couche, puis mettent les Roses dedans. Florentin autheur admirable entre les Grecs, dit qu'õ peut enter le

ter le Rosier en l'escorce d'vn pommier, & qu'il iette au temps des pommes: ce qui pourra parauanture auoir aussi lieu aux autres arbres, comme si on l'ente sur vn vieil tronc de chou, ou bien sur l'arbre appelee Hyeuse, ou sur du Hoult. Elle deuiendra verde, mais elle n'aura aucune senteur dit Albert. Ce qui dõne chemin à faire l'experience de ce que l'on dit de la Rose rouge qu'elle deuiendra blanche si lors qu'elle commence à s'espanouir l'õ luy fait receuoir la fumee de souffre: mais il suffit de ceci quant aux Roses, desquelles on dit que la plante est dediee à Cupido, lequel comme escrit Philostrate il semble que elle le represente à la voir: car la Rose apparoit tousiours fresche & ieune tandis qu'elle est en son Rosier. Elle est aussi plaisante cõme Cupido. Elle a aussi cõme de petits cheueux dorez comme luy: elle a des espines, luy des flesches: elle a pour flãbeau sa lueur, pour aisles ses fueilles. I'adiouste que tout ainsi cõme peu de gens touchent les Roses sans se piquer, ainsi que peu sont atteints de Cupido qu'ils n'en rapportent quelque naureure en leurs corps, ou en leur esprit, ou en leurs biẽs. mais cela n'attouche en rien aux propos de nos iardins. Ie diray encores ce mot que des fleurs, des Roses, ou autres seichees au soleil ou en vn four chaud dont on ait peu au parauant tiré le pain, retiennent plus leur cou-

leur, senteur, & vertu, que si elles estoyent seichees en l'vmbre pourueu toutesfois qu'elles n'y demeurent trop. Il faut estimer le mesme des fueilles & racines odorantes.

Maniere de cultiuer le Lis auec ses remedes & secrets.

CHAP. XVII.



LINE escrit que le Lis est prochain des Roses en noblesse, il commence à fleurir à mi-temps des Roses : c'est la plus haute de toutes les fleurs, car quelque fois elle est haute de trois coudees, mais la teste est tousiours foible de sorte que elle ne peut supporter la charge. Sa fleur est blanche sans tache, d'vn odeur fort, ayant la figure d'vn panier, ses fueilles s'eslargissent peu à peu depuis le bout ou elles sont estroites, elles sont cannelees par dehors, les bords tout à l'entour se recourbent & au fond de leurs fleurs y a de petits filets iaunes comme saffran. Quelques vns pour sa noblesse l'appelent la fleur royale, & rose de Iuno: car on dit que ceste fleur est nee du laict d'icelle, comme a doctement dit Conrad Guesner en ces vers.

Quand par Alcide enfant Iuno estoit tettee.

Elle

Elle d'vn doux dormir estant lors arrestee,
Du haut ciel distilla le laict Ambrosien,
Dont le beau Lis sortit au bas plein terrien.

Le Lis foisonne merueilleusement, car quelque fois vne racine iettera bien cinquante oignons, lesquels Pallade dit qu'il faut plã ter au commencement du printemps, & les sarcler à bon escient lors que le temps sera propre, toutesfois il faudra bien aduiser que en les sarclant on n'offence les petits iettons & petits oignons qui sortent quand on les separe d'auec la mere teste, & qu'on les replante en nouuelles tables, il en sort vne grã de forest de Lis. Lon fait des Lis de couleur d'escarlatte par engins monstrueux des hommes comme dit Pline, en cueillant au mois de Iuillet les testes des Lis seichez, lesquelles on pend à la fumee, & quand les neuds commencent à apparoistre, on les trempe en lie de vin noir ou grec, afin qu'elles en prennent la couleur. Puis on les met en de petites fosses versant à l'entour bonne quantité de lie, laquelle inuention i'estime qu'il faut rapporter à Anatolius autheur Grec excellent entre les Grecs, & non à Pline. Les paroles d'Anatolius traduites de Grec en François ont tel sens : si dit-il, tu veux faire des Lis de couleur de pourpre, pren dix ou douze tiges de Lis estant en fleur, lie les auec leurs testes en petites poignees & les pend à la fumee de

maniere qu'ils iettent de petites racines cõme font leurs oignons, & quand le temps de les planter approchera, trempe les en lie de vin noir, iusques à ce qu'ils ayent pris la couleur de pourpre, & en ſoyent du tout teints, puis mets les en des petites foſſes verſant à force lie à l'entour, & lors tu auras des Lis de couleur de pourpre.

Florentin Grec dit que les Lis deuiendrõt rouges, ſi l'on met entre l'eſcorce & la chair de la poudre de Cinabre, mais il ſe faudra biẽ garder que l'on n'offence leurs oignons: bref ſi on les trempe en quelque autre couleur ils la retiendront, & eſt vne choſe eſtrange que vne plante ſe ſoit teinte en telle maniere que elle naiſſe ayãt la meſme teinture. Hyerome Cardan s'accorde auec les anciennes obſeruations, des Grecs & Latins, & eſcrit que ſi l'on pend à la cheminee des neuds de Lis eſfueillez & ſeichez, puis apres trempez en lie de vin rouge, & enterrez en vn fumier auec ladite lie, il en ſortira des fleurs purpurees. De vray le Lis eſt de ſi grande vie que ſi l'on pend de ſes ſurgeons, ils ietteront racines. Les Lis demeureront verds & frais tout du long de l'annee, ſi lors qu'ils ne ſont pas encores eſpanouis, on les met en pots de terre neufs, non verniſſez, & qu'on les couure bien ſoigneuſement, & quand on les voudra tirer pour s'en ſeruir, il les faudra mettre au ſoleil: car in-

car incontinent qu'ils auront senti sa chaleur douce & tiede, ils s'ouuriront & s'espãdront, qui est vn secret qu'Anatolius a escrit & n'a pas oublié que les Lis fleuriront à diuers temps, & les vns apres les autres, si l'on plante tellement leurs oignons, qu'aucuns soyent en terre de la profondeur de douze doigts, autres de huit, autres de quatre seulement: car par ce moyen ils produiront leurs fleurs en diuers temps & iours, ce que le mesme dit pouuoir aduenir aux autres fleurs.

Maniere de cultiuer les Violettes auec leurs remedes & secrets.

CHAP. XVIII.

LES Violettes ont esté en grãd honneur enuers les anciens, apres la Rose & le Lis. On en voit de diuerses sortes auiourd'huy aux iardins & fenestres en pots de terre & de bois, desquelles les femmes sont fort soigneuses. Les fleurs sont si plaisantes à voir, & à sentir, qu'il n'y a fleur qui soit plus souuẽt mise és bouquets, & chapeaux. Pourtant nous traiterons en peu de paroles des Violettes franches lesquelles suyuant l'aduis de Columelle faut planter en terre fumee & rebinee au moins de la hau-

teur d'vn pied, & ladite terre estant mise en carreaux, & les plantes n'ayans qu'vn an mises en petites fosses d'vn pied enuiron le printemps. La semence veut estre semee en carreaux à deux diuers temps : assauoir Printẽps & Autonne: mais ceste derniere façon n'est pas propre pour nous qui demeurons en vn air froid. La Violette se cultiue de mesme façõ que les autres herbes, on la nettoye d'herbes & la sarcle on & arrose on quand le tẽps le requiert. Celle qui est noire est ordinairement de diuerses couleurs, comme a gentillement declaré Politien en son liure du Rustique.

La Violette n'est d'vne couleur contente
Blanche, rouge on la voit, en amant palissante.

Elles croissent toutes de hauteur d'vne coudee. Leurs fleurs ont quatre fueilles comme dit Pline de plusieurs couleurs & non d'vne, car les vnes sont de couleur de pourpre; autres blanches, autres iaunes. La blanche ne vit que trois mois : depuis lequel temps elle s'enuieillit & s'abastardit. En France on appele ces fleurs en des endroits Violettes, en d'autres Giroflees, sous lequel non on comprend non seulement les Violettes, blanches cœlestes, pasles, marquetees, & iaunes : mais aussi les purpurees, qu'on appele Violettes de Mars, lesquelles plus souuent viennent au commencement du Printemps, ayant vne odeur

odeur fort souëfue & vne couleur plaisante. Si tu veux qu'vne seule plante ait toutes les couleurs de toutes les sortes de violettes, prẽ les semences d'vne chacune sorte, & les mesle toutes ensemble puis les mets en vn petit linge vsé, & les mets en terre biẽ labouree & fumee. Ie l'ay souuẽtesfois experimenté auec aussi grand plaisir que merueille. Mais il ne faut pas oublier que si la Violette, dont la fleur est si recommẽdable n'est remuee tous les ans de lieu, elle s'abastardira, & apportera la fleur petite & de nulle senteur. Le moyen d'en auoir des fleuries toute l'annee, est de couper leurs testes quand elles sont prestes de semencer.

Maniere de cultiuer le Basilic & Passeue-lours auec leurs remedes & secrets.

CHAP. XIX.

IE poursuy à descrire les autres plãtes des iardins, desquelles on fait fẽteurs ou bouquets tant celles dõt on mange, que celles dont on ne mange pas: entre lesquelles est le Basilic, qui est si cogneu, qu'il n'y a gueres de fenestres qui n'en ayent à foison. Il y en a de trois sortes, l'vne a les fueilles plus grãdes que le Passeuelours,

l'autre a les fueilles & branches beaucoup plus petites la troisieme a les fueilles menues & estroites: lequel les Italiens appelent ordinairement Basilic gentil, à cause de sa bonne odeur. Serapion l'appele Basilic de giroffle, dont aussi quelques vns disent qu'il doit estre appelé en Grec & en Latin Ozimon du verbe Ozein qui est à dire sentir. Les Grecs modernes qui ont escrit des herbes suyuant Psellus l'appelent Basilic, c'est à dire Royal. Nous retenons ce mesme nom, d'autāt peut estre que iadis il estoit gardé aux seuls iardins des Rois, ou à cause qu'il estoit estimé digne des Rois pour sa bonne & excellente senteur. Ceste plante demāde vn terroir moyen pour n'estre en lieu ou terre trop chaude ou trop froide. Quand sa semēce sera couuerte de terre, il la faudra fouler auec vn rouleau ou autre instrument, car si on luy laisse la terre legiere dessus c'est pour la faire corrompre comme escrit Columelle. C'est la plante qui reuient le plustost entre toutes, & sont aucuns d'opinion qu'elle sortira encores plustost, si au commencemēt on l'arrose d'eau bouillante. Aucuns veulent qu'on l'arrose de vinaigre, si on le seme sur la fin de l'hyuer, car on estime qu'il croistra plustost, estant arrosé de la pluye d'hyuer. Pline veut seulement qu'on luy donne la pluye de midi veu que toutes les autres plantes ne se doyuent

uent arroſer ſinon au matin,ou au ſoir comme nous auons dit au premier liure. Quand il eſt creu de hauteur d'vne paulme, il le faut couper quoy que Sabinus Tyro ait aduerti ſoigneuſement qu'on ſe garde de l'offencer auec fer,auſsi bien que la Mēthe, Rue,& Sarriette. L'on remarque qu'enuiron les iours caniculaires il deuient tout paſle,comme s'il eſtoit malade, ou qu'il ſentiſt quelque influence de ceſt aſtre. Dont Gargilius Martial raconte merueille, comme eſcrit Pallade lequel Gargille Seruius en ſon commentaire ſur les Georgiques de Virgile dit auoir eſcrit en vn liure de l'agriculture.

Il eſcrit donc que le Baſilic a ſes fleurs tātoſt de couleur de pourpre tantoſt blanches tantoſt incarnates. Mais i'eſtime que ce qu'eſcrit Pline eſt digne de plus grande admiration,c'eſt aſſauoir que l'ambre chaſſe loin de ſoy les ſeules branches de Baſilic, veu qu'eſtant eſchauffé a frotter il attire à ſoy les feſtus & autres choſes legeres. C'eſt vne choſe auſsi merueilleuſe qu'eſcrit Theophraſte que le Baſilic vient plus dru eſtāt ſemé auec mau diſſons & iniures, ce que Pline auſsi afferme & Perſe parauanture le marque par ce petit vers.

Quand au valet deſceint le Baſilic chantra.

Le meſme Pline eſcrit que Chriſippus medecin a fort blaſmé le Baſilic,& pourtant cō

mande aux hommes de le fuir; d'autant que les cheures mesmes n'en tiennent conte, lesquelles comme ainsi soit qu'elles mangent de toutes sortes d'herbes, elles ne goustent iamais du Basilic, encores qu'elles ayent biẽ faim, ce que ie trouue auoir esté remarqué par Sotion autheur Grec, qui outre ces choses afferme que ceux qui vsent du Basilic deuiennent hors du sens, & adiouste que celuy qui aura mangé du Basilic, estant ce iour là picqué d'vn Scorpion, il est impossible qu'il en reschape. Contre lequel toutesfois ensemble auec Crysippus, il semble que Pline contredise, lequel escrit que les cheures mangent volontiers du Basilic, mesme que le Basilic, pris auec vn peu de vin & de vinaigre sert de medicine aux piqueures des Scorpiõs terrestres. Dioscoride suyuant l'aduis des Afriquains, dit autre chose, c'est assauoir, que ceux qui auront mangé du Basilic estans piquez par les Scorpions n'en sentent aucune douleur. Aucuns voulans accorder ces contrarietez, estiment qu'il faut entendre de la tierce sorte de Basilic, & pourueu qu'on en ait mangé sans ordre ni mesure. Quoy que ce soit l'experience descouurira la verité qui autremẽt est malaisee à cognoistre: mais i'estime que tu l'aimes mieux laisser en doute, que d'en faire essay à ton dommage. Le mesme Sotion dit que le Basilic masché & mis au soleil

ſoleil engendre des Scorpions, ou bien com me liſent Dioſcoride & Pline, de petits vermiſſeaux ou vers qui deuiennent Scorpions, qui eſt vne choſe merueilleuſe : attendu que nous auons dit qu'il eſt contraire aux Scorpions. Le meſme Sotion adiouſte qu'il ya vne telle contrarieté entre le Scorpion & la femme, que ſi on met du Baſilic entier auec ſa racine ſous vn plat ou eſcuelle ou il y ait de la viande, ſans que la femme en ſache rien la femme n'aduancera iamais la main au plat iuſques à ce qu'on l'ait tiré de deſſous, dont il pẽſe qu'il eſt appelé en Grec Miſodulom. Diodorus en ces liures d'experiences, eſcrit qu'il engendre les Poux ſi on en mange abõdamment, & ce à raiſon qu'il abonde en humeur ſuperflu & excrementilieux. Pline auſsi eſcrit, qu'aucuns diſent, que ſi l'on cuit vne poignee de Baſilic auec dix Canceres de mer, ou de riuiere, les Scorpions qui ſeront à l'en uiron s'y aſſembleront. Or Galien eſt d'aduis qu'il ne faut pas croire ceux qui promettẽt que ſi lon met du Baſilic broyé en vn pot de terre neuf, & biẽ couuert, il en ſortira des Scorpions en peu de iours ſi l'on met tous les iours ledit pot eſchauffer au ſoleil. Pour la fin i'adiouſteray ce que Theophraſte dit, que le Baſilic ſe change quelque fois en Serpolet, ou en Siſymbre, comme dit Pallade. Principalement eſtant planté ou tranſplãté

en lieu exposé au soleil ce qui luy aduiêt aussi par vieillesse. Cardan escrit que le Basilic broyé au premier quartier de la lune & mis en vn pot neuf en la pleine lune il florira par l'vne de ses testes. Que si on l'éterre par deux fois autant de temps, il engendrera des Siriphions, ie ne scay s'il faut dire des Scorpions.

LE PASSEVELOVRS croist de hauteur d'vn pied, & a la tige & la fueille vn peu rougeastre. Les fueilles vn peu plus longues que le Basilic : sa fleur est plustost vn espic que fleur, qui ne sent rien du tout : mais qui est merueilleusement belle & plaisante à voir:car par sa splendeur flamboyante il surpasse l'escarlate, & le cramoisi, pourtant les François l'appelent Passeuelours. Pline l'appele plustost espic purpuré que fleur, qui n'est recommandable sinon pour sa couleur, n'ayant comme nous auons dit aucune senteur, Il demande à estre souuent tondu,& tāt plus il l'est tant mieux il reuient, & c'est chose merueilleuse que quand il n'y a plus aucunes fleurs, si on le trempe en eau il vient à reuiure,& en fait on des bouquets & chapeaux pour l'hyuer, pourtant les filles en plantent en pots de terre,& l'appele on en Grec Amaranthus pource qu'il ne se flestrit point. Les filles le font seicher au four à demi chaud & le gardēt pour l'hyuer, comme dit est à faire des cha-

des chapeaux & bouquets. Philostrate escrit qu'on auoit accoustumé de couronner les sepultures de Passeuelours, & que les Thessaliens ont les premiers pratiqué cela au tombeau d'Achiles. Mais il suffit d'auoir dit ceci du Passeuelours, qu'encores qu'il ne soit conté entre les plantes odorantes, neantmoins à cause de la beauté de sa fleur a esté à bő droit mis en cest endroit.

Maniere de cultiuer la Sauge, Romarin, Sarriette, Ysope, & Fenoil auec leurs remedes,

CHAP. XX.

LA Sauge de iardin est si cogneuë, qu'il n'y a iardin auiourd'huy ou on ne la trouue. C'est vne plante longuette ayant plusieurs branches quarrees & blanches: ses fueilles sont longues, raboteuses, velues, blanchissantes, de forte senteur, mais non trop bonne. La fleur est purpuree en façon d'espic, crochuë cőme vn bec d'Aigle. Nous appelons la Sauge franche & petite Sauge celle qui a la fueille plus polie plus petite & moins herissee, celle qui est plus ridee & plus ferme & plus large cőme si elle estoit cultiuee, s'apele Sauge cőmune ou Sauge grãde on la seme aux iardins tãt de semen

ce quede brãches. Les iardiniers garnissent la Sauge auec cẽdre de lixiue & tesmoignẽt que elle en vient mieux. Elle demande lieu exposé au soleil, quoy qu'elle ne laisse de venir en lieu froid. Pourtant elle est viue & verde en hiuert, encores qu'on ne la couure point, & lors on s'en sert aux pottages, d'autant qu'õ n'a pas d'autres herbes.

LE ROMARIN, dont on fait par tout des bouquets & chapeaux, a la fueille petite, attachee en grand nombre à des verges gresles. Elle est longue, menue, pointue, au dedans verde, & au dessus blanchastre, & cannelee, sa fleur est cœleste, ayant vn odeur souëf, sentant la raisine, ou l'encens en quelque sorte. C'est vn arbrisseau dont on se sert à faire ouurages, & parterres aux iardins, cõme aussi és bouquets, & chapeaux de fleurs, ainsi que nous auons dit. Il y en a en si grãde quantité au pays de Languedoc, qu'on n'y brusle presque point d'autre bois. Nous en garnissons les tables des iardins, de sorte que il n'y a animal qu'on ne figure de ceste plante, si le iardinier le sçait faire. Democrite en ses Georgiques Grecs, dit qu'il le faut arracher auec sa branche & racines, & en ceste façon l'enterrer. Ceste plante vient en toute sorte de terre, rendant vn si doux & souëf odeur qu'elle fait reuenir l'esprit à ceux ausquels il deffaut.

LA

LA SARRIETTE vient en lieux aspres, & terre menue. C'est vne plante de la hauteur d'vn pied: branchue tout au long de sa tige. Elle a la senteur & saueur fort plaisante, ses petites fleurs par endroits tirent du purpuré sur le blanc, & est merueilleusement plaisát aux Abeilles. Ægenete en fait de deux sortes, la sauuage qui a la mesme vertu que le Thim, & la franche qui n'est pas si forte, mais est plus plaisante & plus propre à mettre parmi les viandes. Pourtant elle est fort ordinaire és iardins, & s'en sert on pour donner goust aux viandes. La premiere sorte est plus propre és medecines, la seconde és viandes. Ie scay bien que Columelle dit que la Tymbre est autre chose que la Satureie & que celle qu'on appele Cunila est la mesme auec la Satureie, mais ie m'en raporte aux doctes.

L'YSOPE est vne plante ayant force branches hautes d'vn pied ayant les fueilles de Sarriette, les fleurs purpurees qui couurét tout vn espic tout du long. Les Fráçois s'en seruent principalement aux sauces, & la meslent parmi les febues nouuelles bouillies ou frites. Elle demande terre qui ne soit pas ni grasse ni fumee, mais exposee au soleil, On la seme de semence & de branches, lesquelles ayans pris racine, viuent de telle sorte que ni l'hiuer ni la neige ne les peut faire mourir.

LE FENOIL est auiourd'huy fort co-

neu par les iardins:il est de l'espece des Ferules, & croist quelquesfois si haut qu'il surpasse la hauteur d'vn homme: sa tige a des neuds ayant de la moëlle fongeuse. L'escorce par dehors est polie, toute la plante est odorante, ayant au haut vn mouchet rond, large, iaune, auquel sont cōmme des rayons mesurez au compas, ou la semence est pendante toute nue sans peau ni fueilles. Il aime lieu exposé au soleil & moyennement pierreux: sa racine est blanche, odorante, & propre à mãger. Les serpens ont fait renõmer ceste plãte car on dit que en ayant mãgé ils se despouillent de leur vieille peau, & se medecinent les yeux auec le ius de Fenoil qu'ils reçoyuent incisans & ouurans ladite tige: dont comme Pline escrit on a cogneu qu'elle aide à l'obscurité de la veuë.

On prend les fueilles verdes, & les met on dedans le four, puis on y met les pains & gasteaux dessus pour les cuire afin qu'ils en tirẽt la senteur. On en farcit aussi les poissons principalement marins, pour leur donner meilleur goust & leur faire passer la senteur de marée qui souuent est desplaisante aux delicats. Conrad Gesner, dit que le Fenoil deuiendra doux, si deschaussant la racine tout à l'entour, on la garnit de fient de beuf.

Maniere de cultiuer la Lauande, Mente, Thym, & Soulsi auec leurs remedes.

CHAP. XXI.

LA Lauande qu'ō appele Nard bastard est de deux sortes, l'vne croist plus haut, & rēd plus grand odeur lequel nous appelons communément Aspic à cause qu'il est non moins plaisant que l'espic de Nard. L'autre n'est pas si grand & ne sent pas si fort, lequel on appele Lauande, pource qu'on s'en sert és bains & lauemens qu'on fait à cause de sa bōne senteur. Aucuns pensent que la premiere espece est masle, & la seconde femelle. C'est vne plāte qui croist partant ayant la fueille espaisse, charnue & estroite, dont la couleur est pasle tirant sur le blanc. Elle a force espics qui ont la couleur de pourpre & en quelques endroits blanchissans. Elle aime les lieux exposez au soleil, & pierreux. Elle a si bonne senteur qu'elle n'est point moindre qu'à d'aucune autre fleur auec laquelle elle est meslee. Pourtant on la met parmi les abillemēs & dans les coffres: iamais sa fueille ne tōbe. Les villageois ont de coustume de vendre l'Aspic par poignees, l'ayāt tenu vn peu au soleil. Auiourd'huy du long de l'esté on les crie dedās Paris & par les rues

& les porte-on sur des asnes par tout:le pays de Languedoc en a de deux sortes à merueilles, tant és champs, qu'és montagnes. Ceux se trompent manifestement qui prennent la Lauende pour le Nard Celtique, car c'est vne plante tout autre comme nous escrirons ailleurs.

LA MENTHE qu'aucuns appelẽt Romaine a la tige tirante sur le rouge, odorãte: le bout est lanugineux: la fueille est comme de Hysimbre, mais longue & molle, verde en Esté & iaunastre en Hyuer, odorante en toutes ses parties, sa fleur est purpuree, au bout de la tige ressemblant à vn espic. Elle se met bien à propos aupres des fontaines. Que si la semence d'auenture deffaut, il faudra prẽdre aux chãps de la Menthe sauuage, & la plãter la teste contre bas: car par ce moyẽ elle deuiẽdra franche. Ceste plante estant vne fois plãtee dure par plusieurs annees, & s'en sert on tant aux potages, que salades, & plusieurs autres saulces, à cause de sa bonne senteur. Il n'est pas bon de la toucher auec fer, comme nous auons enseigné ailleurs. Elle aime le lieu exposé au soleil mais qui ne soit pas gras ne fumé. On la plante ou de brãche ou de racine estant verde en Esté, & iaunissante en Hyuer. Galien dit qu'il y a deux sortes de Menthe, l'vne odorante, l'autre sans odeur, laquelle aucuns appelent Calamenthe autres

l'appe-

l'appelent Menthastre. Ceste-ci est sauuage: ceste là est franche qui se cultiue en telle sorte qu'elle se fait abondãte en humeur, lequel on dit estre propre pour inciter à Venus, qui est vne chose commune à toutes plantes qui ont abondance d'humeur à demi cuit, & flatueux. Ce qui seruira à respondre à la questiõ d'Aristote. Pourquoy l'on ne doit point mãger, ne semer de Menthe en temps de guerre: car ceux qui mangent beaucoup de ceste herbe sont enclins à Venus qui affoiblit le corps & hebete l'esprit. Parquoy Dioscoride a biẽ escrit que la Menthe esguillõne à Venus. Ce qui a esmeu les anciens de defendre aux gendarmes en temps de guerre de manger de la Menthe, car les plus vaillans deuiennent effeminez & debilitez par Venus. Quant à la Menthe sauuage, qu'auons appelé Poulliot sauuage, ie n'en diray autre chose en cest endroit, sinõ ce que Pline escrit que la ladrerie se guairit en mangeant & appliquant dessus des fueilles d'icelle. Ce qu'il dit auoir esté trouué par experience du temps de Pompee le grand: vn certain s'en frottãt le visage sans y penser, mais cela appartient à nostre iardin medicinal.

QVANT AV THYM, quoy que il semble mieux conuenir à ceux qui pensent les Abeilles qu'à ceux qui cultiuẽt les iardins toutesfois i'ẽ escriray quelque chose ici pour

ce qu'on la cultiue soigneusement és iardins pour s'en seruir, tant és viandes qu'és bouquets & chapeaux de fleurs. Il y en a de deux sortes, l'vné est blanche ayāt sa racine de bois naissant és colines qui aussi est le plus excellent: l'autre est noire de fueille & de fleur, lequel Aetius à reprouué quant à le mettre par mi les viandes, car estant mangé il se putrefie aisément, & engendre humeurs bilieux. Celuy qui est cōmun est de la hauteur d'enuiron neuf doigts ayant plusieurs branches. Il a l'odeur fort souef & a beaucoup de fueilles qui iamais ne tombent. Il a de petites fleurs blāchissantes en pourpre, & le sommet ressemble quasi à des fourmis ployez en rond. Aucuns l'appelent Mariolaine d'Angleterre. Il viēt mieux en terre desliee & pierreuse, pourtant il ne demāde pas lieu gras ne fumé, mais exposé au soleil. Il vient de semence & de seulle fleur, si on la seme. Ceux qui nourrissent les Abeilles, s'asseurent d'auoir quantité de miel quand ils le voyent florir abondammēt: car les fleurs sont fort suyuies par les Abeilles, & aussi la couleur & la senteur se cognoit au miel: Pourtant Vergile a dit que le miel odorant sent le Thym. Il ne faut pas oublier ce qu'a escrit Theophraste, c'est que la fleur du Thym se perd à la pluye.

LE SOVLSI que les apothicaires appelent Calendula n'est pas le Heliotropium grand

grand ou petit, comme ont estimé aucuns, non pas qu'il ne suyue le soleil comme nous dirons maintenant, mais pource que sa posture est du tout contraire à l'Heliotrope. C'est vne plante qui a beaucoup de tiges de la hauteur de neuf doigts, la fueille lõguette, la fleur fort belle saffranee, & nõ mal plaisante à sentir, pourtant on le met ordinairement aux bouquets. Il croist aux lieux cultiuez, & le met on aux saulses, & salades. La semence ressemble au Scorpion principalemẽt à l'endroit qu'elle est dedans sa couuerture. Quelques vns ont pensé que c'estoit le Scorpioides, mais sottemẽt à mon aduis veu que ses marques n'y respondent pas. Les herbolistes l'appelent Calendulae, pource que l'õ le voit fleurir presques toutes les Calendes, c'est à dire tous les premiers iours des mois, ou comme aucuns disent ietter ses branches. Aucuns l'appelent l'horloge des villageois, pource qu'en se tournant il monstre les heures du matin, du mydi, & du soir. Les autres l'appelent l'espouse du soleil, & herbe solaire d'autant que ses fleurs suyuent le soleil allant d'Orient par le Mydi en Occident, & l'accõpaignent en se tournant auec luy tout notablement, de sorte que en quelque partie du ciel que le soleil soit, les fleurs du Soulsi s'y tournent, & mesmes en temps obscur, elles s'y adressent, comme si elles estoyẽt recreées

& faites vigoureuses par le souffle d'iceluy, tant elles aiment cest astre. La nuict comme si elles le regrettoyent, elles se serrent: à mydi elles se desployent de toutes parts, comme si elles vouloyent receuoir leur espoux entre leurs bras. Mais nous auons assez escrit de ces choses en nos secrets de nature & ailleurs.

La maniere de cultiuer les Oeillets, & la Mariolaine auec leurs remedes & secrets.

CHAP. XXII.

LES François appelēt l'Oeillet à cause qu'il a la figure d'vn œil, ou girofflee à cause de sa senteur. Elle est si plaisāte aux femmes, à cause de sa senteur & odeur, que peu se trouuent en ce pays qui ne les entretiennent és iardins, ou pots de terre mis aux fenestres. C'est la plus belle fleur qu'ō sçauroit dire, & a l'odeur de clous de girofle: mais beaucoup plus plaisante. Il y en a de rouges, autres sont cramoisis, d'autres sont blancs, autres sont marquetez de diuerses couleurs: tous ont vne petite graine longue & rondette, dentelee par le haut, dōt les fueilles sortent doucement frangees qui sont en quelques vns plus espaisses en autres moins:

moins:mais crenelees de pl⁹ lõgue dẽtelette, lesquelles estans espanouyes font vn rond en maniere de compas d'entelé au bout, du milieu sortẽt comme deux petits filets luysans. Aucuns estiment que les iardiniers ont mis des clous de girofle aux racines, ou auec vn poinson mis dedãs la plãte pour faire que les fleurs le sentent. Ainsi d'vne fleur qui ne sentoit pas beaucoup, ils en ont fait vne tres-odorãte par artifice des hõmes, qui tousiours sont curieux de nouueauté. En ce pays ici on le seme rarement de semence, mais les iardiniers arrachent de la racine plusieurs iettons au commencement du Printemps & de l'Autonne, & les mettent en pots de terre, seilles de bois, & autres vaisseaux pleins de terre biẽ fumee, & quand les gelees d'Hyuer viennent ils les mettent dessous la couuerture en lieu ou le froid ne les puisse endõmager: & quand l'air est clair & le soleil chaud ils les remettẽt à l'air au chaud. S'il pleut, ils les laissẽt vn peu mouiller & boire de l'eau de la pluye. Mais c'est merueille qu'vne si belle & plaisãte fleur a esté passee sous silence par les anciens, qui toutesfois n'est pas moins à priser que la Rose en beauté, diuersité, grandeur, & odeur: voire mesme qu'il semble combatre auec la Rose à qui emportera le pris des fleurs, estãt inferieure seulement en ce que la Rose fraische sent dauantage de loin, combien qu'elle

se flestrit tout au plus en vn iour, quand elle est cueillie, mais l'Oeillet tiẽt sa vigueur par quatre iours & dauantage. Aucuns ont quatre fueilles, autres cinq, autres en ont en grand nombre, comme la Rose. C'est chose estrange de ce que ie diray ici. Si lon prent des plantes d'Oeillets, Violettes, & autres sẽblables auec leurs racines & qu'õ les couure de pepins de raisins esquels il n'y ait point d'escorce meslee ou bien en fient de cheual, souuentesfois changé l'on aura de tresbelles fleurs mesmes au cœur d'hyuer ce qui pourra estre partiqué aux Fraises, Melons, & autres semblables. Mais il faut bien garder que le froid de dehors ne les offẽce. Car le plus souuent meurent elles de froid auec leur fruit: Hierome Cardan l'a ainsi escrit, pourtant ie cesse de m'esbahir de ce dont ie m'esmerueil loye estant enfant voyãt les Oeillets ietter & fleurir durant l'hyuer és caues & lieux sousterrains, par la temperature tiede du lieu. Les iardiniers ont accoustumé de la biẽ couurir de litiere, & de paille pour la conseruer contre la gelee, neige, & gresle: car elle demande sur tout lieu exposé au soleil, & semble se resiouyr quand elle est à l'air. C'est chose digne de merueille, que ceste plante porte vne annee la fleur blanche, l'autre rouge, la troisieme marquetee, & qui est encore plus esmerueillable, i'ay veu vne mesme

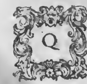
me brāche produire vne fleur blanche, rouge, & marquetee : ce qui doit estre rapporté ou au soin de le cultiuer, ou à la bonté de la terre qui a la vertu de faire ce changement. Combien que i'ay veu plusieurs faire cela en prenant de diuerses semences, d'Oeillets les mettant par art en vne crotte de cheure ou de brebis, ou bien en vne canne tendre, ou vn linge vsé: lesquelles choses ils couuroyent auec terre & fient : car ces semences là s'assemblent en vne racine, produisant des brāches, dōt les fleurs sont marquetees de diuerses sortes. Il ne faut pas oublier en ce lieu, que l'on fait de fort bon vinaigre auec la fleur d'Oeillets, coupant premierement le bout ou ongle d'icelle: pourueu queon les face tremper au soleil, en vn vaisseau de verre.

LA MARIOLAINE, qui semble estre vn mot latin comme si on disoit Maioraine, imposé à ceste plante, pource qu'on la seme & cultiue auec plus grand soin qu'aucune autre, ou bien pource qu'elle a plus grande senteur, & plus plaisante qu'aucun autre ayāt tousiours son fueillage verd. Elle est semee de deux sortes tant de semence que de branche: c'est vne plante qui est de lōgue vie & qui quelquesfois pour estre biē cultiuee deuient en arbre. Diocles medecin & toute la Sicile l'appele Amaracum, ce que l'Ægypte, & l'Asirie appele Sampsuchum. Ie

ſcay bien que les Poëtes & Orateurs, Dioſco ride meſme, & Pline n'ont mis aucune difference entre ces deux mots, ſinõ que du nom, quoy que Galien & Æginete ſoyent d'autre opinion auec pluſieurs des modernes. Mais il appert par le teſmoignage des ſçauans que eux, & ceux qui les ſuyuent ont pris Amaracum pour le Parthenio͂, lequel Pline dit eſtre appelé Lencanthes & Amaracus, mais ceſte faute eſt ſi euidente qu'il n'eſt beſoin de la refuter: car la Mariolaine ou Sãpſucus eſt fort plaiſante pour ſa bonne ſenteur, & le Parthenion ou Amaracus dont ils parlent eſt d'odeur forte. Pourtant les femmes s'en ſeruent & le ſentent quand elles ſont preſſees de la matrice, dont auſsi elle eſt appelee vulgairement Matricaria. Ie ne veux pas oublier ici que les rats eſpient les racines de Mariolaine comme s'ils y cerchoyent quelque remede ou aide.

Maniere de cultiuer les Marguerites & Penſees, item la Flamme, auec leurs remedes & ſecrets.

CHAP. XXIII.



VOY que les deux plantes qui enſuyuent, & leurs fleurs ne puiſſent eſtre bonnement contees auec les odorantes: i'e͂ eſcriray neãtmoins en ce lieu ne

ne fust que d'autât qu'elles se mettêt ordinairement és bouquets & chapeaux, & que les tables des iardins en sont toutes garnies. Il y a trois sortes de Marguerites, la premiere est celle qui est aux iardins dont nous parlerons ici principalement, les deux autres naissent parmi les prez & les champs, desquelles il ne faut pas rien attendre en cest endroit, veu que ie traite des iardinages, & non des plantes champestres. La Marguerite donc est vne petite herbe qui a les fueilles longuettes, couchees à terre, tirantes en rond par le bout, & faites en façon de rouë, grossettes & dentelees vn peu tout à l'entour, du milieu desquelles il sort de petites tiges velues & ployables, qui au sommet ont tout le long de l'annee des fleurs de diuerses couleurs qui ne sentent rien, disposees en rond comme au compas, dont aucunes sont rouges, autres sont blanches, qui propremêt sont appelees Marguerites, d'autres sôt marquetees de diuerses couleurs. Nos Bourbonnois les appelêt toutes Pasquettes, d'autant à mon aduis qu'elles naissent enuiron pasques, ou bien qu'elles paissent les yeux de leur plaisante couleur.

LA PENSEE qu'aucuns appelent herbe de la trinité, est vne espece de Violette sans odeur. Elle a la fueille de Mercuriale dentelee à l'enuiron : sa tige est triangulaire, creuse au dedans, canelee vn peu, & par cer-

tains interualles à des neuds & des fueilles: d'entre lesquelles sortent de petites queuës, au haut desquelles sont attachees des Violettes de mesme faço que les Violettes de Mars car il n'y a que trois petites fleurs larges par le haut & violettes en haute couleur: deux autres lignes sont au bas iaunes & estroites, & cinq autres luysantes comme feu dont à mon aduis elle s'appele par les Grecs Phlogion ou Flamme. Elle sort au Printemps incontinent apres la Violette de Mars. On s'en sert aux bouquets comme nous auons dit, seulement à cause de sa couleur: car elle n'a point de senteur. Sa fleur dure long temps: car on en voit iusques en Autonne, & mesmes aux pays qui sont moyennement chauds quand il ne fait pas trop grand froid, on y en voit tout du long de l'hyuer.

IE vien à la troisieme plante dōt la fleur est belle, & la racine fort odorante, c'est la Flamme qui est assez cogneue d'vn chacun. Elle a les fueilles comme le Glayeul, pourtāt on l'appele Glayeul, vray est qu'elles sont plus grosses, & plus larges. Elle a vne tige droite de demi pied de haut, de laquelle sortent des fleurs, qui sont tellemēt iointes ensemble, qu'elles se recourbent l'vne dedans l'autre par les bords. Elles sont de diuerses couleurs, assauoir blancheastres, pallissantes, purpurees, & celestes: dont pource qu'elle res-

ressemble à l'arc du ciel on l'appele communément Iris, d'autant que par ses lignes diuersement collorees & courantes deça & dela, dedans sa fleur, semble vn arc au ciel lors qu'il commence : comme si nature s'efforçoit de faire vne herbe pour representer cest arc là. Elle a des racines noueuses, solides, & fort odorantes, lesquelles au commencement du Printemps on tire hors de terre, & met on en petites rouëlles, que l'on passe par vn fil lesquelles seichees en l'vmbre l'on pend ou met on en la lixiue, pour leur oster leur humidité, afin que les tignes ne les puissent accueillir, puis estant seichees on les enferme : car elles sont suiettes aux tignes non seulement estans seiches, mais mesmes lors qu'elles sont en terre. Aucuns les ayans ainsi preparees les enferment és armoires, pour faire sentir bon les habillemens & le linge.

Maniere de cultiuer l'Aluine & l'Auronne auec leurs remedes & secrets.

CHAP. XXIIII.

TOVT ainsi comme au theatre de ce monde nature mere de toutes choses, a meslé les choses plaisantes auec les tristes, & les douces auec les ame

res:aufsi feray-ie en ceste description des iardinages meslãt les choses plaisantes auec les mal plaisantes,& les douces auec les ameres, assauoir les plantes d'Aluine & d'Auronne, qui ne plaisent à personne à cause de leur senteur & saueur malplaisante.Il y a trois sortes d'Aluine,l'vn qu'on appele vulgaire, en quelques lieux simplement Aluine à cause qu'il est amer comme de l'Aloë.En Bourbonnois nous l'appelons du Fort à cause de sa forte senteur ou saueur. Galien estime que celuy qu'on appele Pontique est fort semblable à cestuy-ci:il est appelé Pontique à cause de la region de Ponte, ou les brebis s'en engraissent,& pourtãt Pline dit qu'elles n'ont point de fiel.Les anciens faisoyent mãger les fueilles de ceste herbe aux petits enfans les mettant en vne figue pour les tromper, ou leur en faisoyent boire la decoction mettant du miel sur les bords du vaisseau comme Lucrece a gentillement escrit par ces vers.

Comme le medecin qui met peine & effort
Donner Aluine amer aux enfans,tout le bord
Du vaisseau parauant il trempe de liqueur
Rousse & douce de miel.

L'autre sorte s'appele Heryphien ou Marin: de la semence duquel les medecins font mourir les vers du corps, pourtant ordinairement on l'appele semence contre les vers: en France on l'appele Barbotine & mort à vers.

vers. La troisieme sorte est appelee Santonicum à cause du pays de Santonge : il est plus petit, & moins amer que pas vn des autres. On le plante auiourd'huy par tout és tables des iardins, mesmes on en prend les bouts. pour mettre és salades, qui font vn grand biẽ à l'estomach & au foye.

Il y a de deux sortes d'Auronne l'vn masle l'autre femelle, tous deux sont amers comme l'Aluine, la femelle iette branches comme vn arbre, ainsi que dit Dioscoride, & pourtant beaucoup l'appelent Cypres qui a les fueilles blanchastres, coupé menu tout à l'entour des branches. Au haut il y a de petis grains iaunes cõme or : son odeur est mal plaisant, toutesfois, il a quelque chose de bon : sa saueur est amere. Le masle n'a pas les fueilles si blanchastres, & iette plus de branches. On l'appele Auronne en François, qui est vn mot fait du Latin Abrotonum en mãgeant les deux lettres du milieu. Aucuns l'appelent Garderobe pource qu'on le met ordinairement és armoires pour garentir les habillemens contre les tignes. L'vne, & l'autre plante est fort suiette au froid, & toutesfois la trop grande chaleur l'offence. Elle se prouigne soy mesme du bout de sa tige. Theophraste toutesfois escrit qu'elle se multiplie plustost par racine ou quelque branche arrachee que par semence, mais c'est chose digne

de merueille qu'estant chaude elle craint ain si le froid, & d'autre part ne peut endurer le chaud. Theophraste attribue la raison à la debilité, d'autant qu'elle ne peut resister ni à l'vn ni à l'autre.

Maniere de cultiuer le Frezier, Framboisier & Groselier auec leurs remedes & secrets.

CHAP. XXV.



IL falloit descrire le Frezier lors que nous parlions des fruits des iardins, mais pource que ie ne sçay comment nous l'auõs oublié il le faut mettre en cest endroit. Le Frezier donc est l'herbe qui porte les Frezes, dõt aussi elle a tiré son nom. Elle a trois fueilles qui sont couchees à terre sans aucune tige. Il sort beaucoup de petites queuës veluës de sa racine, dont aucunes sont couronnees d'vne fleur blanche, autres comme nous auons dit, ont trois fueilles dentelees à l'entour, & ayans force veines. Leur fruit est quasi comme celuy des petites meures tendre, rouge quand il est meur, & quelques fois tirant du blanc en pasle, plaisant au gouster & sentir. Il vient de soy-mesme és lieux vmbrageux, aimant l'vmbre des autres plantes. Quand il est cultiué

és iardins, il croiſt de telle ſorte que ſon fruit vient bien auſsi grand que les meures qui viennent aux ronces. Pourtant Seruius interprete de Vergile l'a appelé terreſtre. Les iardiniers par leur induſtrie font quelque fois changer les Frezes de rouges en blãches.

LA FRAMBOISE que quelques vns eſtiment eſtre la Ronce du mont Ida, eſt vne petite plante, & baſſe, qui n'a point d'eſpines du tout. Elle a vne petite meure rougeaſtre: elle a vne ſaueur franche, dont auſsi elle eſt appelee Framboiſe par les François, & eſt moult plaiſante au gouſt, pourtant quand nous voulons louër vn bon vin, nous diſons en commun langage qu'il ſent la Frãboiſe ou la Freze.

LE GROSELIER autant que ie puis coniecturer n'a point eſté cogneu des anciens, quoy qu'aucuns ont dit que c'eſtoit le Ramnus, autres le Berberis, mais ſans raiſon. C'eſt vne plante fort piquante, ſa fueille eſt preſque comme Perſil: elle a des grains blancs, & doux, quand ils ſont meurs: on ne voit autre choſe par les iardins: ſon fruit a vne petite aigreur plaiſante. Pourtãt pauures & riches en mangent à force. On en met ordinairement dans les paſtez, principalement au Printemps, quand il n'y a point encores de verius & eſt fort deſiré des fẽmes groſſes.

l. ii.

On estime que le mot de Groselle vient du mot latin Grossus, qui signifie vne sorte de Figue ronde à laquelle ce fruit ressemble qui estant meur deuient doux & s'en sert-on au dessert de table.

Il y a aux iardins vn autre arbrisseau qui n'a point du tout d'espines, ayant la fueille comme vne petite & ieune vigne. Il porte de petits raisins rouges, qui ont la saueur aigrette, ses grains despendent en façon de raisins, & sont bons à recouurer l'appetit, ainsi comme ceux de la grenade. Nous les appelons ordinairement Groselles rouges, ou d'outre mer. Aucuns estiment que les medecins Arabes l'appelét Ribes: on s'en sert aux iardins à faire ouurages de plaisir, principament à enuironner les quarreaux & tables des iardins.

FIN DV SECOND LIVRE.

* *
*

LE

LE TROISIEME LIVRE, DE LA MANIERE DE CVLtiuer les iardins auec leurs remedes & secrets: par Antoine Mizault de Molusson, Medecin.

PREFACE.

Ie suis or' appelé à autre labourage,
Autre trauail me suit, & autre iardinage:
Car mainte sorte y a de plante iardiniere
Qu'on ne doit cultiuer d'vne seule maniere.

AV precedent liure nous auons tellement quellement, selon nostre portee depesché les herbes des iardins, les racines bonnes à manger, fruits des herbes auec les plantes & fleurs odorantes. Il reste que vsant de pareille methode & diligence nous poursuyuions les arbres fruictiers qui viennent aux iardins, dont il reuient vne grāde commodité à la vie humaine. Nous descrirons aussi leurs fruits tant ceux qui ont l'escorce tēdre que ceux qui ont l'escorce dure.

C'est chose qu'auec la diuersité est de grāde peine: mais toutesfois digne d'estre leuë & cogneue, sinon pour l'amour de celuy qui en escrit, pour le moins à cause du plaisir qui vient de la contemplatiō de ceste partie, qui

eſt accompagnee du profit & grande commodité. Pour donc mettre la main à l'œuure comme l'on dit, premierement ie parleray en general de la maniere de cultiuer les arbres, du ſoin qu'il en faut prendre, & comment il les faut mediciner, le tout ſelon ma petite portee. Puis ie paſſeray à ce qui eſt propre particulierement à chacune eſpece.

Certains preceptes & remedes generaux des arbres de iardin.

CHAP. I.

CELVY quicõque il ait eſté, qui a eſcrit que les laboureurs doiuent ſouhaiter les hyuers ſereins, pour certain n'a pas fait ceſte priere pour les arbres tãt de iardin & fruictiers que pour les autres, cõme dit Pline: car au cõtraire les arbres demãdent toutes d'vne voix que les neiges durent long tẽps. La cauſe en eſt que elles ſerrent & enferment comme l'ame de la terre qui s'eſuauouit par exhalation, & la pouſſent vers la racine, mais elle les arroſe petit à petit d'vn humeur nette & douce: car la neige comme l'õ dit n'eſt autre choſe que l'eſcume de l'eau du ciel. Pourtant l'humeur qui en procede ne vient pas à lauer ou engouffrer tout d'vn coup mais au pris qu'il en eſt beſoin elle viẽt goutte à goutte comme ſi l'on la tettoit de la mam-

la mammelle. Les neiges doncques & les froidures venantes en leurs temps sont fort bõnes pour les arbres & pluyes, comme nous monstrerons si Dieu plaist en vn autre opuscule des signes, causes & presages de cherté ou abondance de biens. Les neiges seruent beaucoup à fortifier les arbres & fruits, car par ce moyen ils germent fort bien. Quant aux eaux, celles qui viennent auant que les fruits ayent germé, elles sont bien commodes, item lors que les fruits sõt en l'arbre non incontinent apres la fleur, mais quand elles sont desia vn peu plus auancees. Celles qui maintiennent plus long tẽps leurs fruits & qui demandent plus longue nourriture reçoyuent profit des eaux tardiues : toutesfois chaque sorte d'arbre demãde l'eau en diuerse maniere: car aucunes se hastẽt plus en vn tẽps qu'en l'autre. Pourtant l'on voit qu'vne mesme pluye fera bien à certains arbres, qui fera mal à d'autres, cõme és poiriers ceux qui portent poires hyuernales, demandẽt la pluye en autre temps, & ceux qui apportent fruits hastifs en vn autre. Il y en a qui aiment mieux la pluye de nuit que celle de iour, d'autant que le soleil ne les saisit pas incontinent, mais quant à l'eau dõt il faut abreuuer les racines & les arbres & commẽt il les faut entretenir il faut ouyr ce que dit Vergile.

Granier beuueur ou coquilles enterre:

L'eau entredeux cherra, & par la terre
Vn air subtil passera doucement
Dont l'arbre aura de cœur accroissement.

Si les vents de midi soufflẽt par long tẽps les arbres viennent à estre lasches, & principalemẽt quand elles sont en fleur. Si la pluye viẽt incõtinẽt que la fleur est passee les fruits perissent du tout, de sorte que les Amãdriers & les Poiriers perdẽt du tout leurs fruits cõme dit le mesme Pline, si le ciel est nubileux & que le vent de midi souffle. Le mesme aduertit que quand on aura cueilli les fruits, il faut nettoyer l'arbre afin que toute superfluité estant retranchee, & tous les reiettons qui sortoyent du tronc, estans ostez, l'arbre en soit plus legere & s'en porte mieux, & si elle est ieune en soit plus droite. Que si elle est tẽdre il la faut manier doucement, car en la maniant rudement, on vient comme à l'engourdir. Quand à les disposer & planter il les faut mettre en laissant assez grande espace entre deux, afin qu'estans creuës, elles ayent moyẽ de s'estendre: car si on les met espaisse, on ne pourra rien planter au dessous, & elles ne porteront rien, sinon qu'on arrache celles d'entre deux. Quand on les voudra transplãter il faut soigneusement remarquer auant que de le faire, à quel vent elles visoyent afin qu'on les mette de mesme. Quoy faisãt, il faut mettre au fond de la fosse des fagots de sarmens

mens de la grosseur du bras, de sorte que les bouts apparoissent vn peu hors terre. Car on pourra aisément les arracher en esté auec tel moyen. Mais il sera tresbon de faire la fosse vn an au parauant que planter, afin que la terre se pestrisse bien à point par le soleil & par la pluye, & tienne tost ce qu'on luy baillera. Que si tu veux faire la fosse, & planter en vne mesme annee, il faut pour le moins fossoyer deux mois au parauant, puis faudra y brusler de l'estraim pour l'eschauffer comme escrit Columelle, si la fosse est plus large, & plus ouuerte, les fruits en viendront. Il la faudra ouurir en forme de four, de sorte que le fond soit plus large que l'entree, afin que les racines s'espādēt plus au large, & qu'en hiuer il y entre moins de froid, & en esté moins de vapeurs chaudes, à cause de la gueulle estroite. Et en general tu ordōneras les arbrisseaux & arbres en telle sorte, que la foible ne soit greuee par la forte, car elle ne pourroit estre pareille, ni en force ni en grādeur: & ne croissēt pas en esgal espace de tēps. I'adiousteray ce que dit M. Varron, qu'il faut plāter les arbres à la ligne afin que de toutes parts le soleil & la lune les luisēt. Or se faut il soigneusemēt garder qu'apres les grosses froidures ou tempestes de l'air, on ne taille, ou touche les arbres auec fer principalement les fruictiers. Ce qu'a fort bien declaré Iouian Ponta.

Il me souuient lors que ni art ni armes
Ni dol porter ne pouuoyent les alarmes
Du ciel contraire, alors bois cheuelus
Perirent morts, & roides deuenus
Par gelee aspre, arbres de toute sorte
Et tous iardins seicherent par la forte
Fureur de l'air, que la Bize Tartare
Auoit armé d'vn courage barbare
Les fleuues creux leurs cours accoustumez
Cesserent lors, s'il aduient (ne permets
O Dieu) encor que ce malheur reuienne
De fer agu ou cognee n'aduienne
De retrancher les plantes asseichees,
Plustost de chaud & d'eau soyent tormentees,
Souuent l'hyuer & au printemps serain
Fay ce secours (& me croy) pas en vain
N'employeras à ce faire ta peine:
Mais tout soudain abondance certaine
De retettons boutonnans tu auras
Au pied, ou bien au sommet tu verras
La plante gaye en perles se changer
Et de rameaux fueillus.

Il se faut garder en outre, qu'vne arbre ne reçoyue le degout de l'autre quãd il fait vẽt, sur tout si les arbres sont de diuerses sortes. Item que les racines ne soyent descouuertes en Esté du costé du soleil, ou que le soleil ne les frappe, & que les faistes des arbres ne soyent maniez durement à la main, ou soyẽt broutees par les bestes, & principalemẽt par les che-

les cheures: car cela les empefche de croiftre puis apres nõmément fi elles font tendrettes mais il faut qu'en ceft endroit nous parlions vn peu du moyen de les tranfplanter, & ce fuyuant Columelle & Pline. Il faut marquer les arbres auec de la croye rouge, auant que les defplanter: afin que quand on les replantera, elles regardent les mefmes quartiers du ciel qu'elles faifoyẽt eftant en leur pepiniere: autrement elles auront froid ou chaud aux parties qui feront tournees autremẽt que de couftume. Il faudra donc retenir le mefme quartier du ciel comme nous auons dit ci deuant, de maniere que celles qui eftoyent à la bize eftant tournees au midi ne fe fendent au foleil, & celles qui regardoyent le midi eftant tournees à la bize n'ayẽt froid, comme a efcrit Marc Caton, & apres luy Vergile gẽtil maiftre d'agriculture.

Mefme du ciel le quartier en l'efcorce
On marque afin qu'en apres on s'efforce
Remettre ainfi qu'au parauant eftoit
Chaque cofté & celuy qui monftroit
Le dos au Pole, & celuy que le chaud
Auftral batoit: O de combien il chaut
S'accouftumer en ieuneffe.

Aucuns difent qu'il ne faut pas tranfplanter vn arbre ayant moins de deux ans, ni plus de trois, & font d'opinion qu'il faut prendre garde que les racines ne fe feichent, & que

du costé de la Bize ou mesmes de tout cé qui est entre la Bize iusques au leuant d'hyuer on ne fouisse point la terre autour des arbres quand le vent souffle, ou bien on n'expose point les racines à ces vẽts, car par ce moyẽ elles meurẽt sãs que les laboureurs en sachẽt la cause. Il sera bon aussi, que le plus qu'on pourra force terre se tienne aux racines de celle en laquelle ils estoyẽt plantez, & les lier tout à l'enuiron de gazon. Pourtant Caton commandoit de les transplanter en des corbeilles. Il les faudra arroser lors qu'il ne pleu ura pas, & que la chaleur sera grande, & longue: car par ce moyen elles produiront des fruits plus gros, & plus drus, & mieux nourris. Aucunes aimẽt à estre fouyes à l'entour, & deschaussees, autrement elles deuiennent steriles & s'abastardissent, Il y en a d'autres qui sont gastees par la mousse tant en lieux secs, qu'humides, & ne peuuent porter fruit ni mesme ramee qui soit belle, si on ne la racle & arrache. Pourtant il les faut soigneusement emousser, si quelque chose particuliere ne l'empesche. Il reste maintenant à escrire des maux & fascheries qui viẽnẽt aux arbres.

Les maladies, fascheries, & empeschemens des arbres & plantes des iardins.

CHAP.



CHAP. II.



LES arbres comme les autres plantes sont malades, empeschees, & trauaillees en diuerses sortes. Quelques vnes mesmes dés lors qu'on les seme, autres quand elles iettent & germét, plusieurs quãd elles sont en fleur, aucunes quand elles sont prestes à esclorre le fruit, quand elles l'esclosent & le nourrissent, ou autrement, comme nous dirons ci apres, & ce par bruslure, rouille, bruine, brouillards, gresle, pluye, froid, vét ignorãce du laboureur, par la faute de la terre, chaleur, blessure, rongement, crudité, graisse, maigreur, plenitude, peste, vermine, seicheresse, & autres plusieurs sortes. Pourtant les arbres & plantes, soyent franches, soyent sauuages, sont subiettes à beaucoup de maux, maladies, & incõmoditez. Les principales sont la bruslure, & la rouille, dont nous auons parlé à la fin de nostre premier liure, & en traiterons plus au long en nostre liuret des causes & signes de sterilité & abõdance de fruits. Les plantes sont venimeuses les vnes plus, les autres moins, comme les oyseaux mesme ont accoustumé d'essayer au sõ de l'escorce qui est creuse & pourrie. Il y en a qui sont endommagez par toutes les sortes de vers, comme les corps des enfans, & des

grands dont quelque fois aduient qu'ils ne prennent point de nourriture, mais deuiennent secs & morts. Aucunes sont malades de plenitude qui est accompaignee souuent de crudité, pour l'abondance de l'hyuer violent. Quelques fois elles ont comme vne famine pour le deffaut & peu d'humeur. Itẽ elles sõt malades de graisse cõme les animaux, quãd elles sõt trop nourries: quelquesfois elles sont seiches & maigres, pour le peu d'humeur ou pour la mauuaise qualité d'iceluy, ouquãd l'escorce est si maigre qu'elle se serre tellemẽt que les parties vitalles des arbres sõt serrees plus qu'il ne faudroit. A d'autres aduiennent des playes, contusions, rompures, denouẽmens, foiblesses de parties, qui ont mesmes noms que les maladies qui viennent aux hommes. Pourtant, nous disons que le corps des arbres & herbes sont rompues, & les yeux des germes bruslez, & plusieurs autres semblables. Il y en a qui sont malades du clou ou furõcle, qui aduiẽt d'vn humeur bruslé ou espaisi, & tourné en pierre cõme sont les neuds & cors qui viennent aux corps des hommes, & des animaux. La gale est vne maladie qui vient à toute sorte d'arbres & s'ẽgendre coustumierement par les petites rosees & brouillards qui viennent apres le leuer des Pleiades, qui est enuiron la mi-Auril.

Aucunes ont particulierement la tigne, mais

mais tout ainsi cõme aux hommes, les bouts des nerfs sont ordinairement douloureux ainsi aussi aux arbres, car la force de la maladie se iette vers le pied, c'est à dire la racine, ou bien aux iointures, c'est à dire aux branches du haut, qui sortent de tout le corps. Il y a quelques sortes de maladies particulieres à certains arbres, comme la peste ou certaine contagion qui s'estend entre certaine sorte d'arbres, tout ainsi comme quelque fois entre certains animaux. Pourtãt tantost les poiriers, tantost les pommiers, maintenant les cerisiers, maintenãt les noyers, quelques fois les pruniers, vn autre les peschiers ou Amandiers seuls, entre toutes les autres arbres se trouuent malades, tourmẽtez & languissans. La goutte leur est vne grieue & pernicieuse maladie aussi bien comme aux vignes qui aduient, quand les iettons sont arrachez par la tempeste & coupez comme dit Theophraste en haut, ou bien quand elles sont blessees par l'ignorance du laboureur: toutes lesquelles incommoditez se sentent aux iointures, dont aussi est appelé le mal des iointures ou goutte. Elles sont malades & languissantes quelque fois par la faute du laboureur, quãd elles ont receu quelque coup outrageux, ou qu'elles sont coupees en temps mal propre, ou qu'elles sont esbranchees mal à propos, ou quand le iardinier ou laboureur mal

aduisé, eslargit les racines, & escorces de bois. Afin que ie ne die rien de la contusion que quelque fois aduient par instrument rebouché ou mal propre : ioint l'ignorance & outrecuidance : dont aduient que elles portent plus malaisément le chaud, & le froid, car toute la moleste qui peut venir de dehors, se renge aisément vers la blesseure. Le pire de tout est quād la gresle frappe l'arbre lors qu'il se desfleure ou que la pluye le saisit ou quelque grand vent souffle, ou quelque froid, brouillard, ou bruine descend. Et est à noter que la bruine est la pire de toute, car quād elle est vne fois tombee & emprise, elle tient obstinément, comme nous auons dit ailleurs. La foiblesse fait que les arbres sont souuent steriles encores qu'elles ne meurent pas, ne plus ne moins, que si on leur ostoit le feste ou le germe, car les arbres deuiennent steriles par ce moyen encores qu'elles ne meurent pas. Quelque fois les fruits seulement sont malades, quoy que l'arbre soit saine & sauue, principalement si en temps necessaire & opportun les pluyes, chaleurs moderees, ou bons vents ont defailli, ou que les chaleurs soyēt venues en temps non deu, car par ce moyen les fruits tōbent ou flestrissent ou s'empirent. Il y a vn mal commun aux arbres & aux vignes appelé l'areigne quand le fruit tendret est enuelopé & consumé cōme d'vne

dra d'vne toile. Il y a certainsvers qui tourmẽtent quelques especes d'arbres, & semblent s'engendrer d'vn humeur doux contenu sous l'escorce. Ie laisse ici de propos deliberé les hanetons, les vers, pulces sauuages, fourmis, cantharides, limaces, & autres petites bestelettes qui ont accoustumé de tondre, ronger peler, & brouter l'arbre ou la plante, & par ce moyẽ comme dit Theophraste, la laissent laide à voir, & comme si elle estoit mourãte. Ceste meschante race d'animaux s'engendre ordinairement d'humeur lent & tiede. On estime que la poix, l'huyle, & la graisse sõt ennemies des arbres nouuelles & plantes, & en general toutes meurent quand on leur oste l'escorce tout à l'entour excepté l'arbre du liege, & l'audrachue, pourueu qu'on ne blesse point le corps de l'arbre ou qu'on ne l'incise pas profond. Le pareil aduient en plusieurs quand on les esaiste car cela les fait mourir ou seicher. Item quand elles sont rongees, leichees, ou broutees par certains animaux, car comme nous dirõs en son lieu, Marc Varro dit que si vne cheure leiche vn oliuier il deuiendra sterile. Aucunes en meurent, autres s'en empirent. I'adiousteray que la pluspart des arbres se trouuent mal, quand l'on fend la plante, ou le tronc, & quelque fois en meurent, excepté le pommier, le figuier, & le grenadier : cest chose asseuree que toutes arbres

& plantes meurent quand on leur coupe la racine, elles sont aussi quelque fois malades par trop serrer, & comme dit Pline, rauir la nourriture, dont en fin elles viennent à defaillir. Ainsi le lierre liant & estranglant tue l'arbre à laquelle il s'attache, & n'y sert de riẽ ni le Guy, ni le Cytise, ni l'arbrisseau que les Grecs appelẽt Halimon à cause qu'il est salé Aucunes offensent, & reciproquement sont offensees par le voisinage & meslãge de leur suc, cõme le Laurier & le Reffort offensent la vigne. Pour le dernier le nitre, l'alun, l'eau chaude, l'eau marine, les febues, & le fauats & plusieurs autres choses que nous auons descrites au liure precedent, & que nous escrirons, font mourir les arbres & herbes. Il reste que nous rapportions quelques remedes certains, secours & preseruatifs pour garentir les arbres desdites maladies & empeschemens, sinon en tout, au moins pour la plus grãd partie, lesquels remedes ont esté escrits & remarquez par les anciens, & cogneus & approuuez par nous & par nos amis pour la plus grand part.

Certains remedes & secrets vniuersels des arbres des iardins malades ou autrement trauaillez.

CHAP.

CHAP. III.


IDIMVS escrit en ses pandectes Grecques de l'agricultu re, que si quelque arbre est malade il faut verser à l'entour de sa racine de la lie d'huyle meslee esgalemẽt auec de l'eau. Pline dit que le souuerain preseruatif c'est de la lie de vin, ou la decoction de lupin versee autour, ou bien le lupin mesme planté à l'enuiron de la racine. Si elle est maigre & languissante elle se remettra en meilleur point en arrosant les racines deschaussees à l'entour, & mesmes le trõc auec vieille vrine d'homme ou bien pissat de bestes. L'arbre sera garentie de toutes maladies & corruptions qui luy pourroyent aduenir si l'on arrose sa racine de fiel de beuf ou de toureau, ou bien si l'on met tout à l'entour des pailles de febues & autres legumes, & bale de froment & que l'on rechausse lesdites racines auec terre. Si durant les iours caniculaires la chaleur tourmente les arbres & qu'elles soyent en danger de seicher, fay que l'on mette à la racine trois verres d'eau pris en trois diuerses fontaines, & ce apres le soleil couché: de sorte que ce ne soit pas à la veuë de la lune. Ou bien prens l'herbe symphoniaque, laquelle cõme dit Appulee n'est autre chose que le hyoscyame, & tors là à l'é-

tour du tronc de l'arbre, en mode de chappelet ou bien fais aupres du tronc vn lict de ce ſterhcraſſe là. Si l'arbre eſt ſeichee & comme phthiſiqué tu la verras reuiure en l'oignant comme eſcrit Democrite en ſes memoires de l'agriculture eſquels auſsi il aduertit que l'arbre ne ſera agaſſee des oyſeaux ſi on y pend vne poignee d'Aulx, ou ſi elle a eſté eſmondee auec vne ſerpe qui ait eſté frottee auec des Aulx. Si elle porte beaucoup de fleur & point de fruits, il faudra prẽdre vn pau de cheſne ou de fau, & le fourrer dedans le trou des racines, & le couurir de terre car elle portera fruit, comme ſi elle auoit eſté couuerte du maſle les pailles de febues y ſeruiront auſſi eſtans miſes à l'entour du tronc & des racines cõme a eſcrit Zoroaſtre en ſes preceptes d'agriculture, eſquels il ameine ie ne ſçay quelles choſes ſuperſtitieuſes & dignes d'eſtres moquees pluſtoſt qu'enſuyuies. Columelle commande que l'on perce l'arbre auec vne tariere & que l'on mette dans le trou vne rouëlle verte d'oliuier ſauuage, car l'arbre comme eſtant couuerte du maſle & ayãt receu la ſemence fertile deuiendra fructueuſe. Marc Cato eſt d'aduis que l'on meſle de la lie d'huyle auec eſgale portion d'eau, & que puis apres on la verſe à l'entour de l'arbre: ſi l'arbre eſt grãd ce ſera aſſez d'ẽ verſer la quãtité d'vne amphore, ſi elle eſt petite il en faudra

dra verser autant que de raison, Si les arbres mesmes portent fruit, ils en deuiendront meilleurs par ce meslage. Afriquain renõmé entre les Grecs qui ont escrit de l'agriculture frottoit les troncs des arbres auec pourpié Tithymale bien broyé, afin qu'elles creussét & fussent plus fertiles. Il y adioustoit quelquesfois du fient de pigeon: que si elles ne peuuent retenir leur fruit mais le perdét, Sotion autheur Grec dit qu'il faut prendre de l'yuroye arrachee auec ses racines, & en faire vn chapeau, dont on enuironnera le tronc de l'arbre ou on prendra des cancres de mer qu'on appele Squaranchons, & les liera on à l'entour du tronc, ou bien on fera à l'entour d'iceluy vn cercle de plomb. Item il dit qu'il faut deschausser la racine & la percer & mettre dans le trou vn coin de cornailler, puis y emmonceler la terre. Aucuns fendent quelques racines plus grandes & plus grosses, & mettent en la fente vn morceau de caillou, puis la lient, & y emmoncelent de la terre à l'entour & la couurent. Palladius oingt l'arbre auec terre rouge, ou lie d'huyle qui ne soit point salée, y meslant de l'eau, ou bien il y pend vn cancre de riuiere auec vne brãche de rue, ou vne poignee de lupins. Voila les remedes marquez par les anciens pour remedier aux arbres desquelles les fruits coulent: que si les fleurs aussi coulent ou les fueilles,

on y remediera ainsi, suyuant les preceptes des Quintilles Grecs: on deschaussera les racines, puis on prendra des pailles de febues trempees en eau & les mettra on à l'entour de l'arbre en grand quantité si elle est grande & si elle est petite ou moindre: & par ce moyen on la guerira de la coulure. Si l'arbre est tourmentee par les vers on l'en defendra, suyuant l'aduis de Florentin, prenant la terre qu'on appele sellee, & de l'origan, le tout broyé auec de l'eau, dont on arrosera les racines: ou bien il faudra planter à l'entour vne squille ou oignõ marin. Que si l'on fiche à l'entour de l'arbre des paux de pin, les vers seicheront & couleront. Si pareillement on destrempe du fient de porc auec du vin, & qu'on en frotte l'arbre elle sera garentie des vers, comme dit Didimus en ses Georgiques pourueu que cela se face souuent. Le fient de pigeon fera le mesme estant mis à l'entour des racines denuees: item le fiel de toureau versé souuent: cela empeschera aussi que l'arbre ne vieillisse pas si tost, & n'engendre pas si tost des vers. Palladius y verse trois iours durant de la lie de vin vieil. Nous auõs au premier liure largement declaré les remedes contre les fourmis des arbres, les hannetons, mousches, & autres bestelettes, tu y auras recours quand tu en auras besoin. Il reste que ie despesche le reste à part, & chacun en son ordre.

Maniere

Maniere de cultiuer le Pommier auec ses remedes & secrets.

CHAP. IIII.



LE Pōmier est cogneu de tous, il demande la terre grasse & drue, qui ait de l'humeur plus de nature que d'arrosement cōme dit Pallade, combien que si il est areneux ou argilleux l'arrosement luy seruira. Il peut aussi venir en terre maigre & seiche, mais les pommes seront vermineuses & subiettes à tomber d'elles mesmes. Il vient aussi en terre froide & humide pourueu que l'air soit moyennement chaud. Il ne demāde pas seulemēt le fient de brebis, mais le reçoit volontiers, encores qu'on y mesle des cēdres Il demande d'estre esbranché, afin que les branches seiches & mal nees soyent ostees: quoy que d'autre part il ne soit pas de lōgue vie, mais cōme il meurt bien tost aussi croist il bien tost, & d'autant plus le pommier est vieil, d'autāt porte-il pire fruit, & moindre, & plus vermineux. Durant la seicheresse il doit estre arrosé au soir tous les iours. Pourtant Marc Varro en ses liures de l'agriculture dit que cest arbre & son fruit sont nommez du nom potus c'est à dire bruuage, pour ce qu'elle demande fort à boire.

Quelque fois elle est atteinte de bruslure principalement és lieux ou le vent ne souffle point: mais sur tout elle est subiette aux vers desquels pourtant on la garentira, si on met à l'entour de l'oignon marin comme nous a uons dit au precedent chapitre, mais s'ils y viennent d'engeance, on les estouffera auec fiel de beuf ou fient de pourceau, meslé auec vrine d'homme & versé sur les racines comme a soigneusement remarqué Anatolius Grec, deuant Pallade: & non sans cause à mõ iugemẽt, car ceste arbre se refait merueilleusement auec l'vrine, & est chose asseurée que en estant souuent arrosee auec l'vrine, elle s'en porte mieux. Mais si les vers poursuyuẽt à endommager l'arbre, faudra percer & dechiqueter l'escorce auec vn clou ou vn burin d'airein comme dit Pallade tant que les vers estans atteints de la pointe tombent en bas, mais il faudra emplastrer le lieu qui aura esté nauré auec fient de beuf. Or si les petites plãtes de põmiers quelques fraches qu'elles puissent estre sont mises en terre auec fiel de taureau, de sorte que leur bout se monstre seulement au dessus de la terre elles serõt du tout garenties des vers auec les fruits qui en naistront ainsi comme dit Anatolius, lequel aussi garentist toutes les maladies des pommiers auec fient d'asne trempé en eau & mis à la racine par six iours au soleil couchant, & cela

estant

estant continué & pratiqué par interualles tant que le ietton sorte. Si tu veux qu'elle apporte beaucoup de fruit, prẽ la bouche d'vn tuyau de plomb & la coupe en façon d'aneau puis mets la autour du tronc de la profondeur d'vn pied en terre, & lors que les pommes commenceront à croistre ou l'arbre à fleurir oste cest aneau, & fais cela tous les ans afin que l'arbre soit fertile.

Or pource que il aduient souuent aux põmiers cõme aux autres arbres qui sont chargez par trop de leur fruit, de sorte que leurs branches courbees s'en rompent comme dit Ouide.

Voi du faix de son fruit grosse branche courbee
Si que l'arbre ne peut soustenir sa portee.

Il faudra soustenir ce faix auec fourches comme le mesme Ouide a dit, parlant de la noix.

Le fruit eust offensé sa mere, si la charge
Portee n'eust esté d'vne forchue parche.

Africain Grec en ses Georgiques a escrit la maniere par laquelle la pomme ou quelque autre fruit d'escorce tendre pendant encores en l'arbre, aura l'image empreinte soit d'homme ou de beste, ou d'autre chose qu'õ voudra. Pren dit-il du plastre ou terre à potier telle que tu voudras & en couure l'image que tu voudras engrauer & la coupe en deux

parties si dextrement qu'elles se puissent derechef bien proprement conioindre & assembler, puis fais la cuire en la fournaise ou l'on cuit les pots & quand la pomme sera venue à moitié de son accroissement, enferme la en ceste forme & la lie bien fort afin que ces formes faites de terre ne s'entr'ouurent lors que le fruit qui en est enuelopé croistra, qui ayant rempli toute la capacité desdites formes representera les mesmes figures d'animaux qui y seront empreintes, & ceci a lieu non seulemēt aux Pommes, mais aux Coins, Pesches, Citrōs Grenades, Orāges, Limōs & autres sortes. Ce que ie veux estre dit ici vne fois afin que cependant que ie discourray les autres especes de fruits, ie ne sois cōtraint de redire vne mesme chose ennuyeusemēt: mais il faut laisser ausdits vaisseaux & formes susdites de petits trous pour receuoir l'air & le mettre dehors autrement la pourriture s'en ensuyuroit biē tost quoy que disent aucuns.

Si tu veux que les pommes deuiennēt douces verse autour des racines du fient de cheure, destrempé en vrine d'homme auec lie de vin vieil. Si tu en veux auoir qui ne se pourrissent point, il faut oindre le trōc de l'arbre auec le fiel d'vn Lesard verd, ce qui seruira mesme de tresexcellēt remede contre les formis. Si les pommes ne peuuēt arrester en l'arbre on les retiendra en fichant vne pierre en

la ra-

la racine fendue. Si elles chargent leurs rameaux trop espais, de sorte qu'elles soyent en danger d'estre rompues. Il faudra cueillir par ci & par là celles qui sembleront estre gastees afin que les bonnes ayans plus d'alimẽs croissent d'autant plus. Lors que la nourriture ne leur sera point ostee par les mauuaises, ou bien comme nous auons dit, il faudra aider à l'arbre auec fourches. Si elle craint la pluye, il la faudra planter au soleil leuant cõme dit Pline afin que le soleil consume incõtinent & seiche les pluyes.

Si du gros fruit auoir tu as soin d'auanture
Et en remplir ta main eslargie, pren cure
D'esloüer des rameaux la race là croissant,
Si que d'entre beaucoup bien peu tu sois laissant
Le lieu sera plus grãd & bien plus remarquable
Ce qui reste sera & du suc desirable
On verra s'esiouyr largement l'heritier
De l'humeur fraternel que seul seigneurier
Dans le vuide palais tu verras.

Ce que par ci apres tu pourras accommoder auec discretiõ aux autres sortes de fruits tant ayans l'escorce mole qu'ayans l'escorce dure afin que ie ne redie point tant de fois vne chose. Si tu veux que les pommes viennẽt rouges, il faut abreuuer à foison l'arbre d'vrine d'homme cõme escrit Berythius. Aucuns plantent des roses rouges sous le pommier tout à l'entour, & disent que par ce moyen

elles deuiendront rouges. Autres fichent des pots de terre & y attachent à l'enuiron les branches de l'arbre qui sont courbees sans estre rompues & les y lient, & aupres d'iceux emplissent d'eau des vaisseaux & petites fosses faites à l'entour s'efforçant que les rayós du soleil tombant sur ladite eau au temps de mydi esleue vne vapeur chaude laquelle resaillant par refraction contre lesdits fruits, les fait deuenir rouges par ceste chaleur. Or sans aucun artifice ceste couleur a accoustumé de venir és parties qui sont droites visantes au soleil, & qui le reçoyuent la plus part du iour. Aucunes sortes de pommes ont naturellement la couleur rouge comme sang, d'autant qu'elles ont esté de leur origine entez sur vn meurier. Il ne faut rien attendre en cest endroit touchant le nom des pommiers qui est diuers & variable selon les nations, & selon qu'elles sont diuersement entees. Toutes sortes de pommes mõstrent qu'elles sont meures quand leurs pepins sont noirs & les doit on cueillir enuiron l'equinoxe d'Autonne selon l'air, la terre, & la nature de chacun arbre: non point toutesfois auãt le quinzieme de la lune comme dit pline: & faut faire cela dextrement afin qu'elles ne soyent offencees par contusion ou entameure. Il faut aussi separer celles qui tombent d'elles mesmes & celles qui se pourrissent & les vermineuses

neuses d'auec celles qui sont bonnes & de du
ree, Elles se gardent fort bien sur des ais qui
ne reçoyuent ni fumee ni mauuaise senteur,
mais soyent en vn lieu froid qui ait les fene-
stres ouuertes vers le Septentrion, principa-
lement quand le iour est serain. Il faudra tou
tesfois empescher que les vents de mydi ne
soufflent, car ils font beaucoup plus de mal
aux fruits que ne fait la Bize: car c'est chose
assuree qu'ils fõt rider toutes sortes de fruits.
On les garde en outre en lieu froid & sec, mi
ses sur de la paille comme dit Varro. Pourtãt
ceux qui ont des greniers à fruits doiuent ad
uiser que les fenestres visent vers la Bize, &
que le vent y passe. Pline veut que l'on enue-
lope chaque põme en fueille de figuier: hors-
mis celles qui tombent d'elles mesmes, & qui
sont gastees puis qu'on les serre en paniers
d'osier ou qu'on les enduise auec terre à po-
tier. Apulee Grec, item Columelle, Pline, Pal
lade & autres maistres d'agriculture ont e-
scrit beaucoup de choses à ce propos: des-
quels nous auons tiré volontiers ce qui s'en-
suit. Il y en a beaucoup qui gardent les pom-
mes sans qu'elles s'endommagent en vn pot
de terre enduites fraischement auec cire &
bien estoupees. Autres empastẽt les pommes
en terre à potier ou croye, laquelle ils font
seicher en crouste puis la serrent. Aucuns les
gardent en leur entier & sans aucun dõmage

par vn long temps les mettans sous fueilles de noyer qui ne soyent pas tombees d'elles mesmes, dont aduient qu'elles en reçoyuent meilleur odeur & couleur, ce qui aduiendra si on les enuelope des fueilles de noyer, puis on les couure de branches fueilluës de noyer Aucuns mettent chasque pomme en son escrin, autres les arrengent sur des ais, mettãs de la paille dessous, & les couurent d'estrain par le dessus, & les arrengent en telle sorte que les bouts ayent quelque endroit pour receuoir esgalement l'air. Pallade les serre en lieux obscurs esquels il n'y ait point de vent: faisant premierement vne couche d'estrain sur vne claye & les separe par monceaux. On les garde aussi en les enuelopant chacune à part en fueilles d'agnus castus & enduites de terre ou argille blanche sechee au soleil tant qu'elles facent vne crouste, car elles durent en ceste facon, en la sorte qu'on les a serrees. Autrement on les met en paniers & cisles d'osiers, & les garnit on de bourre nette. Aucuns ne font autre chose, que enduire les queuës des pommes auec terre à potier. Autres trempent des pots de terre en vn puits ou cisterne lesquels estans bien vernissez & bien clos ils mettent les pommes. Quelques vns trempent la queuë en poix bouillante, & les mettent par ordre sus vn ais.

Les pommes d'hyuer se gardent parmi les semen-

ſemences principalement d'orge comme les raiſins, on les garde auſsi fort bien en ceſte ſorte. Pren vn pot de terre non verniſſé & percé au fond, & le rempli iuſques au col de pommes bonnes, & entieres cueillies à la main, & bouſche ſoigneuſemēt leſdits trous auec du houls ou autre choſe, puis les pens en quelque arbre que tu voudras puis les laiſſe là tout du long de l'hyuer:tu les trouueras telles comme tu les y as miſes. Ce qu'Apulee Grec dit auoir apris par certaine experience lequel auſsi dit qu'elles ſe gardent longtēps, eſtant trempees en vaiſſeaux de vin doux eſtans fermes & pourueu qu'elles ne touchēt à la lie, qui eſt vn moyen miraculeux de conſeruer le vin en ſa bōté. Mais nous monſtrerons en ſon lieu que ceci appartient proprement aux coins comme pluſieurs autres choſes eſcrites ici. On les garde auſsi en pots de terre, baignātes en vn vaiſſeau de vin: pourueu que le tonneau ſoit bien bouché. Elles ne pourriront pas ſi on les frotte par la teſte auec l'herbe verde de Satyrion. Pallade Neapolitain dit que les pōmes rondes ſe peuuēt garder toute l'ānee ſās autre peine. pluſieurs eſpandent parmi les pommes de la poudre de bois ſtié de peuple ou de ſapin, les pōmes eſtans miſes en ceſte ſorte que la queuë ſoit en bas & la teſte en haut: & qu'on n'y touche point, ſinon quād il ſera beſoin: mais en ge-

neral il me semble que ceci peut estre dit assauoir que toute sorte de fruits qui a lescorce molle peut estre gardé en miel. Pourtant attendu que cela est bien bon, souuentesfois pour les malades ie conseille que lon en garde quelque peu en miel, mais separees chacune selon sa sorte, car si on les mesle, vne sorte corrõpra l'autre. Il y a d'autres secrets pour garder les fruits que nous declarerons, parlans des Coins & des Poires, item des Grenades, Citrons & autres, attendans quoy il ne sera hors de propos d'aduertir de ce que Plutarque dit que les bestes à charge sont tellement trauaillees en portant des Pommes, que quoy que la charge n'en soit pas grande ils y succombent neantmoins & defaillent en suant, ce qui aduient comme Apulee Latin pense à cause de la seule senteur qui les offence en telle sorte que le cœur leur defaut. Or l'experience fera foy s'il faut plustost entendre ceci des coins qui sentẽt fort que des pommes. Le remede tout prest est de leur dõner du pain, lequel estant mangé les fait incontinent reuenir comme dit Pline. Ce danger n'aduiendra si on leur en baille quelques vnes au parauant à manger, à regarder, & à sentir. Lon fait de bon verius des pommes sauuages auant quelles soyẽt meures les pressant auec la meule. On en fait aussi du vinaigre en ceste façon. On garde par trois iours les pom-

les Pommes mises en vn monceau, puis les met on en vn tonneau y mettant de l'eau de fontaine ou de pluye, & laisse on le vaisseau couuert par trente iours, & au pris que l'on oste de ce vinaigre autant remet on d'eau pour le refaire. Plusieurs aussi ont de coustu me de faire du vin de Pommes franches lequel ils appelent Pommé. Ils pressent les Pō mes au pressoir & auec meules, & en font sor tir le ius. On en fait mesme de la despence prenant le marc des Pommes & le mettant tremper en eau qui sert beaucoup aux villageois pour les desalterer durāt la moisson & fenaison, dōt on ne se doit esbahir car cōme dit Pline, les Pommes & Poires ont la proprieté du vin, & les Medecins les defendent aux malades de mesme façon que le vin. On les cuit en eau & en vin & seruēt de potage. Auant que de finir ce propos ie ne veux pas oublier, que plusieurs esprouuēt s'il y a de l'eau meslee dedans le vin, mettant vne Pomme ou Poire sauuage dedās le vaisseau, car si elle nage dessus c'est signe que le vin est pur mais si elle va au fond c'est signe qu'il y a de l'eau mais il falloit remettre ceci à nos secrets des vins.

Maniere de cultiuer le Poirier auec ses remedes & secrets.

CHAP. V.

LE Poirier aime les lieux froids humides & fertiles, comme escrit Diophanes docteur d'agriculture renommé entre les Grecs. Il aime aussi les lieux plains esquels il vient plus dru. Pallade luy asigne vne terre telle que celle qui est propre aux vignes : assauoir drue & non empeschee. Cest arbre vient de semence, de plante, & d'ente. En quoy toutesfois il y a diuersité comme le mesme Palladius aduertit apertement: car si quelcun seme des pepins de Poires il faut qu'il en naisse des plantes selon nature, la duree de qui ne peut estre retardee par chose que ce soit mais c'est chose longue à attendre à l'homme, dont la vie est courte, comme dit Hipocrate veu que les fruits viẽnent en ceste façon bien tard, & s'abastardissent de leur premiere bõté. Celles qui se plantẽt de branches, retiennent la douceur & tendreur, mais elle ne dure pas long temps. Celle qui vient d'ente dure bien. Le Poirier cõme dit Pallade demande à estre souuent fossoyé, & ayme l'humeur, car par ce moyen il vient plus fort & profite mieux de sorte que si mesme lors qu'il a accoustumé de fleurir on le fossoye, rien de la fleur ne perdra encore qu'elle soit reculee. Pline dit qu'il perd aisé-

aiſément ſes premiers fruits, ſi quand il defleurit, ou que les fleurs commencent à s'eſpanduir, il ſuit incontinent des pluyes, ou que l'air eſt nubileux on venteux du mydi. Si de deux ans l'vn, on l'engraiſſe auec fient on luy aidera beaucoup : mais dit Palladius, le fient de beuf fait les fruits gros & peſants. Aucuns y meſlent de la cendre eſtimans par là que les Poires ont la ſaueur plus piquante. Ie ne veux pas oublier que le Poirier franc vit moins que le Poirier ſauuage : lequel ne peut eſtre affranchi, quoy que, comme dit Theophraſte, il vient bien d'vn Poirier qui ſoit gaſté. Si le Poirier eſt ſterile & laſche, on le ſera porter par l'artifice que nous auons ci deſſus declaré. Aucuns ont accouſtumé de le deſchauſſer bien profond quand l'arbriſſeau eſt deſia creu ſuyuant l'aduis de Columelle, & fendre le tronc de l'arbre pres la racine, puis ficher dans la racine vn coin de bois de Pin ou de Fau ou de Cheſne comme veut Pallade, & ainſi la recouurir de terre, Si les Poires ſont pierreuſes, les Quintilles diſent qu'il faut deſcouurir l'arbre iuſques à ſes baſſes racines, & ſeparer & oſter tout ce qui ſe trouuera de pierres mettant d'autre terre criblee au lieu de celle qui aura eſté oſtee. Il y faudra auſsi mettre du fient & à cela auſsi ſeruira beaucoup l'arroſement continuel. Si tu veux auoir des Poires plus douces & en plus

grande quantité, perce la racine aupres du tronc & mets dedans le trou vne cheuille de fau ou de chesne: comme a escrit Diophanes Grec long temps au parauant Paladius, ou bien verse sur les racines descouuertes de la lie de vin. Si le Poirier est malade estant en fleur tu le guariras versant de la lie de vin vieil, versee sur les racines deschaussees par trois iours, puis apres tu les rechausseras. Si le Poirier & son fruit sont tourmentez des vers tu les feras mourir en oignant souuent les racines auec fiel de beuf ou de toureau mais cela les engardera de renaistre. Il y a d'autres remedes & secrets pour cest arbre, qu'il faut tirer des chapitres precedens & suy uans afin que ie ne redise vne mesme chose plusieurs fois. Le Poirier enté sur vn meurier portera des Poires rouges cõme dit Tarétinus. Quant à la maniere de figurer les Poires en telle forme que tu voudras tu la cercheras aux chap. precedẽs & suyuãs. Mais c'est assez parlé de l'arbre, il faut parler de sõ fruit qui est auiourd'huy si multiplié & diuersifié par tãt de manieres d'éter, qu'il est malaisé de de clarer chasque sorte à part. Pourtant ie parle ray de la maniere de serrer & garder les Po res, lesquelles il faut cultiuer en la mesme sor te & maniere que des Pommes assauoir aux iours sereins & faire cela doucement de peur de les blesser, separãt celles qui sõt gastees & tom-

tõbees d'elles mesmes, auec les saines & entieres. Item au decroissant de la lune & la chaleur du soleil estant forte: quoy fait on les enfermera soigneusemẽt en vn pot vernissé versant la gueulle en bas & le couurãt en ce mesme lieu en vne petite fosse autour de laquelle l'eau coure sans cesse: c'est l'aduis & precepte de Palladius. Democritus dit qu'elles se garderont fort bien si on les pend apres auoir enduit leurs queuës en poix. Autres les gardent en vin cuit ou raisiné ou vin doux pour ueu que les vaisseaux soyent pleins. Aucuns les couurent de scieures de bois. Aucuns les enuelopent en fueilles seiches de Noyer. Autres en pepins de Raisin, les separant en forte que l'vne ne touche à l'autre: les villageois les gardent parmi la paille ou parmi le bled: d'autres les gardent en vaisseaux vernissez ayant estez cueillis auec leurs queuës & bouchant la gueulle des vaisseaux auec plastre ou poix: les enterrent en lieu descouuert, ou en sable. Elles se gardent comme tous les autres fruits, fort bien en miel pourueu qu'elles ne s'entretouchent pas. On fait du vin de Poires comme de Pommes que nous appelons Poiré: la façon de le faire auec plusieurs autres choses qui appartiennent aux Poires, doyuent estre recerchees du chapitre precedent.

Maniere de cultiuer le Coignier auec ses remedes & secrets.

CHAP. VI.

ON dit que le Coignier a esté appelé des Latins Cotonea, à cause de M. Caton, comme si ils l'eussent appelé Catonea, combien que les Grecs l'appeloyent long temps auparauant Cydonium du nom de Cydon ville de Candie, d'ou premierement on l'apporta. Il aime le terroir froid & humide, comme dit Pallade: & s'il est planté en lieu temperé il a besoin d'estre arrosé. Aucuns escriuent qu'il endure volontiers le terroir qui a la temperature moyenne entre le froid & le chaud, & qu'il s'entretient aisément en lieux tant plains que panchants, combien qu'il s'aime plus és lieux qui sont en pente & vallee. Quand on le plante, s'il est petit, il y faut mettre du fient, s'il est grand, il faut mettre de la cendre, ou de la croye mise en poudre à la racine: & ce vne fois l'an. Il le faut arroser selon Paxame toutesfois & quantes que la pluye deffaut: car par ce moyen ses Pommes meurirōt tost, & seront plus grosses. On le pourra aussi fossoyer tout autour en temps opportun, autrement il deuiēdra sterile ou s'abastardira. Or le fau-

le faudra-il tellement arrenger dans le vergier, que l'vn ne reçoyue ou boiue le degout de l'autre, quand le vent soufflera. On ne sauroit declarer en vne sorte qu'elle est la figure de son fruit, d'autant que les vns ont des fentes ou dernes, & la couleur tirãt sur l'or, dont les Grecs les ont appelez Chrysomela, qui est, comme plusieurs estiment, ce que Virgile à appelé Pommes d'or. Autres sont plus blãcs de fort bõne senteur. Les autres s'appelẽt Strutea, qui sont plus tardifs & plus gros, qui iettẽt ie ne sçay quoy de plus odorãt que les autres. Il y en a aussi de sauuages qui sont petits, & viennent le plus souuent par les hayes. Toutes les sortes de Coins sont cottonnez, & font mal à la teste par la force de leur odeur. Democritus promet en ses liures d'agriculture, que les Coins representeront la figure de quelque animal que ce soit, si on les fait croistre dans des vaisseaux de terre, formez ou grauez de la façon que nous auõs dit parlans des pommes. Si le Coingnier est malade, il faut verser sur sa racine de la lie d'huyle, meslee en esgale portion auec de l'eau, ou faut mesler de la chaux viue, auec croye & eau, & en frotter le tronc de l'arbre. S'il est sterile, ou qu'il ne rapporte pas, ou s'il est vermineux ou pierreux, ou ait quelque autre indisposition, aye recours à ce que nous auons ci dessus escrit, tant en general qu'en

particulier. Car i'ay honte de redire si souuent vne mesme chose. Ie vien à la maniere de confire, serrer & garder les Coins, laquelle tu entendras, comme estant prise des anciens auteurs d'agriculture Grecs & Latins, M. Varron, Columelle, Pline, Pallade & autres qui en traitent en ceste sorte: Premierement il faut cueillir les Coins les plus meurs & entiers qu'on pourra, n'ayans aucune tache, en temps serein, & au descroissant de la lune, & les arrenger doucement, & au large en vne bouteille neuue, qui ait la gueule fort grande, ayant premierement abbatu le poil dont ils sont cottonnez, en sorte qu'ils ne puissent s'entrehurter. Puis apres quand ils seront arrengez iusqu'au col, il les faudra serrer auec des lacs ou cercles d'osiere, de sorte qu'ils soyent moyennement pressez, de peur qu'estans abbruuez d'humeur ils ne s'esleuēt. Alors faudra rẽplir le vaisseau iusqu'au haut, du meilleur miel, & du plus liquide, tellemēt que tous les Coins baignent dedans : mais il faut soigneusement prendre garde qu'on ne les mette en reserue, auāt qu'ils soyent meurs & estans cruds : autrement ils s'endurciront tellement qu'on ne s'en pourra seruir. I'ay ouy dire, qu'aucuns auant que mettre les Coins dans le miel, les fendent auec vn cousteau d'os ou de bois (pource qu'ils craignēt le fer) en apres ostent les semences, par lesquelles

quelles ils penſent que le fruit ſe corrompt, dont on ſe doit rire pluſtoſt qu'on ne doit l'eſcouter, car le naturel du miel eſt tel qu'il engarde de pourrir & ſe gaſter: à cauſe dequoy auſſi il contregarde par pluſieurs annees les corps morts contre la pourriture. Ceſte façon de fairè, non ſeulement garde les Coins, mais auſſi rend vne liqueur qui a le gouſt de miel & de Coin, qui peut aucunesfois eſtrę donnee ſeurement à ceux qui ont la fieure, & s'appele miel de Coin. Democrite plongeoit les Coins dans des tonneaux de vin doux, iuſques à la lie, & les ſerroit en ceſte ſorte, & promettoit que le vin en deuiendroit plus odorant. Dautres les ſerrent en vn pot neuf baignant dans vn tonneau de vin,& bouchent le tonneau:il y en a qui les gardent enuelopez en fueilles de Figuier:pluſieurs les enuelopent d'eſtoupes,ou bourre nette,& les arrengent en des paniers. Pluſieurs les gardent long temps ſans ſe gaſter, en poudre de bois ſcié ou en millet, orge,ou auoine, mais il ne les faut pas mettre, ni garder au meſme lieu, ou on a accouſtumé de ſerrer & garder autres fruits, qui ne ſont pas de garde,ou qui ſont tendres,car ils les corrompent & gaſtent par leur odeur vehemente: & principalement les raiſins qui ſeront aupres d'eux.M. Catō eſtime qu'ils ſe gardent fort bien en vn lieu froid & ſec, ſur

de la paille, comme nous auons dit des Pommes: lesquelles ont beaucoup de choses semblables auec les Coins, en ce qui concerne la garde. Il y en a aussi qui les gardent enuelopez en fueilles de Figuier ou de Noyer, d'autres les couurent de terre à potier, & les ayāt seichez au soleil les pendent, & quand ils en ont affaire ils ostent la terre. Plusieurs les enferment separément en des petits coffres de bois, & les mettent sur vne armoire, en lieu fort sec, & froid, ou il n'y ait ni fumee, ni aucune odeur fascheuse, en sorte que les testes soyent en haut & les queuës en bas, & qu'ils ne se gastēt l'vn l'autre, puis apres ayans mis de la scieure de bois de Peuplier ou de Sapin entre-deux les bouchent auec torchis fait de terre & paille de peur que l'air n'y entre: nous auons traité plus au long de ces choses qui sont puisees des escrits des anciens, d'autant qu'elles peuuent pour la pluspart s'approprier à la maniere de garder les Pōmes. Mais i'auois presque oublié à parler du Codignac, qu'on fait de Coins cuits simplement auec sucre ou auec Clous de giroffle, & Canelle, puis coulez & gardez. On tire aussi du vin de Coins broyez, & pressez au pressoir ou meules, auquel il faut adiouster quelque peu de miel, autrement il s'aigrit bien tost.

Maniere de cultiuer le Prunier, auec ses remedes & secrets.

CHAP. VII.

LE Prunier demande la terre drue & humide, & croist fort bien en temps moyennement temperé, combien qu'il peut endurer le froid, comme escrit Pallade. Estant planté en lieux sablonneux & pierreux s'il est fumé il produira des Prunes qui ne seront suiettes à tomber ni vermineuses. On le peut planter du noyau en terre biẽ desliee, & bien labouree, pourueu qu'on le mette en terre de la profondeur de deux pans. On le plante aussi d'vn ietton pris du tronc, en enduisant les racines auec fient. Il croist mieux estant souuent arrosé & fossoyé Mais le Prunier qu'on appele de Damas, demande le terroir sec & l'air chaud, comme escrit Pamphile autheur Grec en ses Georgiques. S'il est lasche & n'apporte fruit, il faut arroser ses racines de lie d'huyle meslee egalement auec eau, ou pissat de vache seule, ou de vieille vrine d'homme meslee auec autant d'eau: ou y mettre des cendres du four principalement de sarment, comme veut Pallade suyuant l'opinion des autheurs Grecs, qui ont escrit de l'agriculture. Si ledit arbre est

ſuiet aux vers, ou fourmis, il le faut enduire de croye rouge & poix fondue. Ce qu'il faudra faire mediocremeut de peur que ce qui eſt pris pour remede ne ſe tourne en poiſon. Tu prendras les autres remedes de ce que nous auons dit ci deſſus: & d'iceux me tairay afin que les autres auſsi ayent leur place par ordre. Pourtant ie vien de l'arbre au fruit lequel croiſtra ſans noyaux, ſi ayant coupé l'arbre encor tẽdre de la hauteur de deux pieds, & fendu iuſques à la racine & ayant oſté toute la mouëlle, on reſerre incontinẽt les deux parts auec vn lien, & qu'on enduiſe le ſommet & les fentes de fient ou d'argille, ou de cire, la couurant de pāpier mouillé. Au bout de l'an on trouuera que la coupeure ſera guarie & le tout repris. Puis apres tu enteras ceſt arbre de greffes, qui n'ayent point porté de fruit & il produira des fruits ſās noyau, ſoyẽt Prunes, ou Ceriſes, ou Peſches, ou Meſles, Dates, ou Cornoailles qui ſont fort pierreuſes. Il eſt impoſsible de cōter ou declarer les ſortes differẽtes des Prunes. Car les vnes ſōt verdes, les autres rouges, autres à demi rouges, blanches, iaunes, autres de couleur de pourpre, autres noires, d'autres bleuës & des marquetees de pluſieurs couleurs. Outre plus il y en a de groſſes de petites & de moyẽnes. Les vnes ſont douces, les autres aigres, les autres vineuſes. Il y en a de dures, de molles, de

les, de rondes, de figure ouale & des longues. Lesquelles toutes Pline escrit qu'elles ont esté en vsage depuis Caton. Il y en a aussi que on ente sur des Noyers lesquelles ont la figure & le goust de l'arbre, sur lequel elles sont entees, & s'appelent Prunenoix, prenans leur nom des deux arbres. Les Prunes de Damas sont les plus prisees, elles ont le nom & l'origine de Damas montagne de Syrie, comme escrit Galien. Elles se gardent fort bien, comme dit Pamphile autheur Grec dans des barils pleins de vin doux, ou nouueau, pourueu qu'elles nagent dedans, & que les vaisseaux soyent bien bouchez. Celles qu'on nõme Prunes dates ont le second lieu, lesquelles comme i'estime, ont pris ce nom à cause qu'elles sont de la longueur du doigt, ayant la figure ouale cõme vne Pomme, & la chair de bon goust: elles croissent par tout par le moyen & artifice d'enter. Celles qu'on doit garder de toutes les sortes de Prunes, il les faut cueillir entieres, & sans tasche, non vermineuses en temps serain, & les mettre en vn pot vernissé plein de vin cuit, tellemẽt que toutes les Prunes y soyent plongees, lequel on couurira d'vn couuercle soigneusement luté de plastre. On les seiche aussi au soleil sur des clayes, les mettant en lieu sec, comme escrit Pallade. Il y en a qui les plongent en eau marine, ou saumure bouillante,

les ayant fraischement cueillies, & les ayant ostees de dedans, les seichent au four moyennement chaud, ou au soleil.

Maniere de cultiuer le Cerisier auec ses remedes & secrets.

CHAP. VIII.

LE Cerisier demande le terroir froid & humide, comme escrit Florentin en ses enseignemens d'agriculture: de l'opinion duquel est Pallade: lequel escrit qu'il aime le temps froid & le terroir humide. Pline tesmoigne qu'il aime le Septétrion, & les montagnes froides & humides. Item il veut estre planté en fosses creuses & larges, & souuent fossoyé, & veut qu'on esbranche ses rameaux pourris, flestris & secs, & ceux aussi qui seront serrez trop espais, afin qu'ils soyent plus clairs, & plus au large. Pallade est de ceste mesme opinion, lequel dit dauantage, que le Cerisier est si aisé à reprendre, qu'il a veu non seulement les noyaux mais aussi les verges mises aux vignes au lieu d'eschallas estre creus & deuenus en arbres, adioustant qu'il vient au tronc & ieunes aux rameaux d'icelui quelquefois vne mousse, laquel le pourrit tout l'arbre si elle s'y atache: pour-

tant

tant il la faut soigneusement racler, deuant qu'elle se ioigne au tronc, autremẽt elle portera nuisance. Outreplus le Cerisier a en haine & horreur le fient, de sorte que si on y en met, il s'abastardit à veuë d'œil. Au contraire il profite fort & s'auance, si on enterre au pied ce qu'on en aura esbranché, & qu'on l'y laisse pourrir, comme Andre Mathiol l'a remarqué en ses tresdoctes commentaires sur Dioscoride. Certes il n'y a point d'arbre qui multiplie & prouienne plus abondamment, car la terre estant comme engrossee de son humeur & semee comme de quelque semence fertile, les produit en si grand nombre par les champs, montagnes & forests, qu'on ne voit chose plus ordinaire, ni en plus grãd nõbre ni plus admirable: il produit ses fruits les plus beaux de tous les arbres qu'on plante, & de diuerses sortes, d'ou vient qu'ils ont aussi diuers noms, lesquels ie ne me dõneray pas grand peine d'expliquer, ains me contenteray de monstrer que les François appelent Cerises. le fruit qui croist en vn arbre moyen (quelquesfois bas comme vn arbrisseau, tellement qu'on le pourroit appeler Cerisier terrestre) ayant la queuë courte, le fruit rõd, rougissant quand il est meur comme vn rubis, d'vne fort belle & plaisante façon, entre les fueilles verdes, qui a beaucoup de chair molle & pleine de ius, enuironnant le noyau

qui eſt au milieu:l'vſage en eſt fort agreable, à cauſe de ſa plaiſante aigreur, d'ou viẽt qu'il eſt fort plaiſant aux malades degouſtez,& eſt fort deſiré des femmes groſſes, quand elles ont l'appetit deſordõné auãt qu'il ſoit meur. Quant aux degrez de leur meurté:premierement les Ceriſes deuiennent verdes, puis elles blanchiſſent,en apres elles reluyſent d'vn clair rouge:il y en a qui ſont rouges d'vn coſté & blanches de l'autre,d'autres auſſi deuiẽnent noires d'autres ſont marquees de certaines taches,dont a bien dit Ouide.

Si celuy entendoit le Ceriſier gentil,
Qui bigarre ſon fruit, il deuiendroit ſteril.

Florentin auteur renommé en agriculture entre les Grecs, dit que le Ceriſier ne produira iamais bon fruit ni doux, s'il n'eſt enté ſur vn autre arbre,& ſi on voit qu'il ſe pourriſſe par trop grande humidité, ſuyuant le conſeil de Pallade, il faut faire vn trou au tronc, par lequel elle ſe puiſſe eſcouler. S'il eſt gaſté des Fourmis, il faudra verſer deſſus du ius de Pourpié meſlé auec la moitié d'autant de vinaigre, ou enduire le tronc de l'arbre floriſſant de lie de vin. Les Ceriſes meuriront auant le temps, ſi deuant que les fleurs ſortent, on met de la chaux viue à l'entour des racines, ou qu'on les arroſe ſouuẽt d'eau chaude,mais l'arbre ſeiche incontinẽt apres. Il eſt bon d'arracher aucunes des ceriſes,afin que les

que les autres deuiennent plus groſſes. Si on ente de la vigne noire ſur vn Ceriſier, comme dit Florentin, elle amenera des raiſins au Printemps. Si tu veux auoir des Ceriſes ſans noyau, ſelon l'opinion de Gargile Martial, cõme a remarqué Pallade, coupe l'arbre encor tendre de la hauteur de deux pieds, & le fends iuſques à la racine, & ayant raclé auec vn couſteau la mouëlle des deux coſtez, reſſerre incontinent les deux parts auec vn lien &endui de fient le ſommet &les deux fentes. Au bout de l'an, quand la playe ſera fermee, & les fentes repriſes, entes y des greffes qui n'ayent point porté de fruit, & par ce moyẽ tu auras des Ceriſes ſans noyaux. Mais il vaut mieux ſur ce propos ouir Democrite tresexpert autheur d'agriculture entre les Grecs. Si tu fends (dit il) le tronc tendre du Ceriſier iuſques à la racine, ſans bleſſer le bas, &en arraches la mouëlle auec vn fer propre à ceſt effet, puis apres que tu y verſes du benioin deſtrempé en eau iuſques à ce qu'il ait l'eſpaiſſeur de vin cuit, enuelopant le tronc auec papier mouillé & le liant & l'apuyant de peur que ledit benioin ne ſe puiſſe reſpandre, y en reuerſant derechef au bout de huit iours, afin qu'il germe. Ce faiſant tu auras vn fruit ſans noyau, non ſeulement de Ceriſier, mais auſsi de tout autre arbre, duquel le fruit a naturellement noyau. Il faut prẽdre les au-

tres secrets & remedes de ce que nous auons dit ci dessus. Ie n'oublieray pas en cest endroit, que le Cerisier s'ente bien à propos en vn Laurier, cōme nous le monstrerons en nostre traité des manieres d'enter. Car le fruit en acquiert vne certaine odeur plaisante, & le fait beau voir entre les fueilles de Laurier odorantes & verdes, & en est moins suiet aux vers. Quant à la maniere de les confire & garder, Florentin Grec en escrit en ceste sorte. Les Cerises cueillies deuant le soleil leuāt sont mises en vn vaisseau, au fond duquel il y ait de la Sarriette: & par dessus y met on d'autre Sarriette puis des Cerises par couches, iusques à ce que le vaisseau soit plein: puis on y verse par dessus quelque peu de vinaigre doux, ou selon l'opiniō de Ruelle, de miel aigre aucunement doux, bouchant soigneusement le vaisseau. Elles se gardēt aussi mettāt entre-deux des fueilles de Cānes & les arrengeant par couches en vn vaisseau cōme nous auons dit. Plusieurs les sechent au soleil tres-ardent, iusques à ce qu'elles soyent ridees: ou à la chaleur temperee du feu ou du four, & les gardent fort bien en ceste sorte pour l'vsage des sains & des malades.

Maniere de cultiuer le Meurier, ses remedes & secrets.

CHAP.

CHAP. IX.

LE Meurier aime le terroir chaud & ſablonneux ſelon Pallade & demande à eſtre foſſoyé & fumé, non toutesfois auant en terre: mais iuſques au deſſus des racines, cõme dit Berytius autheur Grec d'agriculture. Il ne demande pas fort d'eſtre continuellement arroſé, & en faut tailler le bois pourri ſec & ſuperflu de trois en trois ans. Il vient de ſemence ſi on plãte ſes petits grains bien choiſis, mais ils veulent eſtre aſsi duellement arroſez. On le plante mieux de iettons & branches d'vn pied & demi de lõg applanis des deux coſtez & enduites de fient. Il veut eſtre replanté en foſſes plus profondes & plus au large, de peur que l'vn ne ſoit offenſé par l'vmbre de l'autre. Entre tous les arbres frãcs il aime fort les Vignes & fleuriſt le dernier & non auant que le froid ſoit paſſé, dont il a eſté appelé le plus ſage de tous les arbres, cõme eſcrit Pline, quoy qu'il ſemble que les Grecs l'appelent d'vn mot qui ſignifie fol & ſot. Ses fueilles trempees en vrine font tomber le poil des peaux: & d'icelles on nourrit les vers qui font la Soye par vn admirable artifice de nature, & qui eſt fort plaiſant à voir. Mais il ne faut pas taire en ceſt endroit vn miracle que Pline recite dũ

Secret bien notable.

Meurier. Le Meurier(dit il)le Laurier, & le Lierre, estans, frottez l'vn contre l'autre font aisémēt du feu. Ce que ceux qui font le guet au champ, & l'industrie des pasteurs a trouué Car comme ainsi soit qu'on n'ait pas tousiours en main des pierres, on frotte vn bois contre l'autre & reçoit on l'estincelle du feu auec de l'emorce seiche, mais il n'ē y a point de plus excellent que le Lierre & le Laurier frottez l'vn contre l'autre. Voila qu'en dit Pline. Quelques vns ont escrit que le Meurier deuiendra plus fertile & plus grād, si on perce d'outre en outre le tronc, & que d'vn costé on y mette vn coin de Terebinthe & de l'autre vn de Lentisque. Il produira des Meures blanches s'il est enté en fente ou en escusson sur vn Peuplier blanc, comme dit Berytius, lesquelles sont aussi frequentes en Italie comme les noires par deça, ils ont le fruit cartilagineux, du commencement elles sont blanches, & quand elles croissent, elles rougissent estans meures deuiennent si noires qu'elles taiguent les mains de couleur sanglante, laquelle s'oste fort bien auec celles qui ne sont pas encor meures. Touchant la maniere de les serrer & garder, Berytius en a escrit ce qui s'ensuit. Les Meures se gardent fort long temps dans vn vaisseau de verre, baignātes dans leur propre ius, & soigneusement bouchees, pourueu qu'elles ne soyent trop meures, ou trop vieilles & flestries.

Maniere de cultiuer le Pescher: ses remedes & secrets.

CHAP. X.

LES champs de France sont pleins de Peschers, principalement les vignes, ils viēnent en tous lieux, mais ils croissent plus beaux & produisent les Pesches plus grosses & de plus grāde duree s'ils ont le temps chaud, & le terroir sablonneux & sec, comme escrit Pallade & Pline deuant luy. Cest arbre meurt incontinent és lieux froids & venteux, s'il n'a quelque chose qui le defende: & aime fort d'estre fumé de ses fueilles & deschaussé en temps oportun. Il faut planter les noyaux en vn terroir fossoyé, distās les vns des autres de deux pieds, afin que quand les plantes seront creuës on les puisse aisément transplanter: & ne les faut pas enterrer plus auāt de deux ou trois doigts, tournant la teste contre bas. Quand les reiettons seront encor tendres il les faudra souuent fossoyer & nettoyer des herbes qui seront à l'entour, & les replanter au bout de deux ans en vne petite fosse: & ne les faut pas fort esloigner l'vn de l'autre afin qu'ils se deffendent les vns les autres du soleil. Que si on les arrose ils produirōt de plus grosses Pesches. Car

cest arbre veut estre asiduellement arrosé, principalemēt en Esté: & n'y en a point d'autre qui endure plus volontiers d'estre changé souuent de lieu. Il deuiendra beaucoup plus dru, cōme escrit Florentin en ses Georgiques, si aussi tost qu'on a mangé la Pesche on en plante le noyau y laissant quelque partie de la chair. Les Grecs disent qu'il le faut enter sur vn Prunier ou sur vn Amandier amer, pource qu'il s'enuieillit incontinent. Et s'il semble languir il le faudra arroser de lie de vin vieil meslee auec eau, & emmonceller souuent la terre au pied l'arrosant au soir, & luy faisant vmbre s'il seiche par l'ardeur du soleil. A quoy aussi seruira de prendre la despouille d'vn serpent. S'il est suiet aux vers on les en chassera auec de la cendre meslee auec lie d'huyle, ou auec pissat de vache meslee auec la troisieme partie de vinaigre. S'il craint la bruine il faut mettre du fiēt au pied ou de la lie de vin meslee auec eau: ou bien (ce qui seruira dauantage) de l'eau en laquelle auront cuit des febues. Contre tout ce qui pourroit gaster le Pescher seruira larbrisseau du Sparte & sera bon pendre quelque chose de Sparte aux rameaux du Pescher. Tu auras des Pesches sans noyau comme dit Afriquain en ses Georgiques, si ayant percé le tronc par embas tu y mets de Sauls ou de Cornoillier. Pour auoir des Pesches ou des Amandes ou noix

Les Latins appelent Spartum le Geneſt pourtant faut donc entendre le Geneſt.

ou noix de merueilleuse grosseur: il en faut prendre trois ou quatre noyaux, & les approprier en sorte qu'ils ne semble estre qu'vn, & les ayant ainsi conioints & s'il en est besoin liez, les faudra planter en vn pot plain de terre fumee, en sorte que le pot ait au couuercle vn pertuis par lequel le germe desdits noyaux soit contraint de sortir. Par ce moyen lesdits noyaux ne produiront qu'vn arbre, qui amenera en son temps des fruits de grosseur & beauté excellente. Il y en a qui ne mettent pas les noyaux en vn pot, mais dans vn cornet ou tuyau plain de terre. Si tu le veux faire plus aisément il faudra soigneusement cueillir les Pesches qui seront petites & mal nourries, qui chargẽt trop l'arbre & afin que tout le suc de l'arbre se conuertisse en nourriture de celles qui resteront: car par ce moyẽ les autres attirans toute la saueur deuiendrõt plus belles, & plus grosses. Si les Pesches deuiennẽt ridees ou pourries. Pallade veut que on coupe l'escorce au pied du tronc, & apres qu'il en sera sorti quelque humidité qu'on recouure la playe d'argille ou de torchis fait de terre & paille. Si elles sont suiettes à tomber, ayant descouuert les racines il y faut ficher vn coin de Lẽtisque ou de Terebinthe, ou ayant percé l'arbre au milieu du tronc y mettre vne cheuille de Saulx. Si tu as enuie d'auoir des pesches escrites ou figurees tu le

pourras faire suyuant le conseil de Democrite, si ayant osté toute la chair d'alentour du noyau, tu le fais tremper trois iours durãt dans l'eau, & l'ayant tout bellement ouuert, tu escris sur l'escorce du noyau auec vn burin d'airain, telles lettres ou figures qu'il te plaira, mais non pas trop auant, puis l'ayant remis en sa place & reioint les creuses de l'os & enuelopé de fient, papier ou fueilles, tu les plãtes & arroses s'il en est besoin: car le fruit qui en prouiendra representera tout ce qu'õ aura escrit sur le noyau. Et si tu les veux auoir rouges tu le feras, selon le mesme Democrite, plantant des roses rouges sous l'arbre: ou si au bout de sept iours quand les noyaux commencent à s'ouurir (car estans en terrez ils s'ouurent d'eux mesmes en sept iours) tu verses dans le creux du noyau du Cinabre ou Vermillon, & les ayant liez ensemble bien serré, afin qu'ils se tiennent auec leurs noyaux, tu les enterres soigneusement: par ce moyen ils produiront des Pesches rouges dedans & dehors. Si tu y mets quelque autre couleur, ou goust ou odeur, il se trouuera és pesches qui en prouiendront. I'oublioy quasi les especes des Pesches desquelles communément on fait trois sortes, l'vne cõmune & cogneue à tous, qui a àccoustumé de meurir sur la fin de l'esté, plus tost ou plus tard selon la nature de l'air & du terroir. Les autres

Cinnabre est vn espece de mineral croissãt en Lybie plus rouge que le vermillon mesme.

autres s'appelent Preſſez, d'autãt que la chair tient ſi fort au noyau qu'on ne l'en peut arracher, pource que la chair eſt comme collee à l'os. Entre leſquelles on en treuue qui ont la chair rouge comme ſang, & d'autres qui ſont iaunes comme Coins par dehors & par dedans. Les troiſiemes s'appelent Abricots, les Latins les appelent pommes d'Armenie, qui ſont meures au commencemẽt de l'Eſté long temps auant les autres peſches, dont elles ont pris le nom d'Abricots. Il y en a auſsi d'autres ſortes qui prouiennent auſsi par l'artifice des iardiniers & induſtrie de les enter leſquelles i'obmets de propos deliberé. Les communes de la premiere eſpece du temps de Pline, ſe gardoyent le moins de tous les fruits, car le plus qu'ils duroyent eſtoit deux iours & pourtant eſtoyent ils contraints de les vendre comme il dit. Les Preſſez ſelõ Pallade ſe gardẽt fort bien dãs de la ſaumure & oxymel ou vinaigre miellé. On les ſeiche auſſi au ſoleil ou au four à la façon des Prunes, en ayant oſté les noyaux. Souuent auſsi on en confit en miel, apres en auoir oſté les noyaux, & ont fort bon gouſt & plaiſant. Elles ſe gardẽt auſsi, ſi on remplit leur œil de poix chaude & qu'on les face tremper en vin cuit bouchant ſoigneuſement le vaiſſeau. Toutes leſquelles choſes pourrõt eſtre appropriees aux Abricots, & aux autres qui ont la chair

plus dure & moins aqueuse comme sont celles qu'on appele à Paris Pesches de Corbeil, & à celles ausi qui croissent en lieu sec & pierreux.

Maniere de cultiuer le Meslier, & le Sorbier leurs remedes & secrets.

CHAP. XI.

LES François appelent communement le Meslier ou le Neflier l'arbre que les latins appelent Mespilus dont on remarque deux especes. L'vn est piquant d'espines clair semees croissant aux buissons, forests & hayes viues comme s'il estoit sauuage : & a son fruit petit, & si aspre du commencement qu'a peine en peut on manger, s'il ne s'amolit par la froidure de l'hyuer. L'autre a le fruit plus gros: tellemẽt que souuẽt il esgale les Pommes en grosseur & n'a point d'espines: & n'y a doute qu'il ne ait esté affranchi & appriuoisé pour auoir esté souuent enté & cultiué aux iardins. Il aime les lieux chauds, mais toutesfois arrosez comme dit Pallade. Il croist ausi és lieux froids, & en terroir gras & sablonneux ou glaireux meslé auec sable, ou argille pierreuse. Il demande à estre esbranché & fossoyé, & en temps de secheresses d'estre quelque

que peu arrosé. On se sert volontiers de son bois à faire des espieux & fouëts de chartiers. Le Meslier vieux est souuent suiet aux vers, qui sont grands & fort differents de ceux qui viennēt aux autres arbres, il les faut nettoyer auec vn poinson d'airain, cōme dit Pallade, & les arroser de lie d'huyle, ou d'vrine d'homme vieille, ou de chaulx viue, mais petitemēt de peur qu'on ne nuise à larbre. A quoy seruira aussi grandement la decoctiō de lupins. Si les Mesles tombent il faut couper vn morceau de sa racine & le ficher dans le milieu du trōc. Si les fourmis le gastēt, on les fera mourir auec croye rouge destrempé en vinaigre auec des cendres. Cest arbre a son fruit rond & verd quand il croist, & roux & mol quand il est meur. Il a vn petit creux qui s'applanit en large & qui est barbu en façon d'vne couronne, comme Politian a dit en son liure intitulé le Rustique.

Les Mesles qui des Roïs ressemblent aux couronnes.

Les Mesles sont astringentes. Galien dit qu'aucuns l'ont appelé d'vn nom commun tricocom, comme qui diroit ayant trois os ou grains, pource que le plus souuent elles ont trois grains ou noyaux durs en lieu de semence. Quant à la garde elles peuuent long temps estre gardees sur l'arbre mesme, ou en des pots vernissez, comme dit Pallade, ou pē

dues par ordre, ou selon aucuns estans mises en vin de despēse, ou vin cuit. Il les faut cueillir en temps serain sur le mydi & les couurir de paille separément, de peur que si elles s'entretouchent elles ne se gastēt. Si on les cueille auec la queuë à demi meures, & qu'on les face tremper en eau salee, l'espace de cinq iours puis apres qu'on les mette dans du vin cuit en sorte qu'elles y baignent elles se garderont fort bien. Que si tu ne peux faire cela tu les garderas biē aussi dās du miel, les ayāt cueillies auant qu'elles soyent du tout meures. Plusieurs les font cuire en vin cuit ou miellé auec vn peu de cannelle apres qu'elles ont perdu leur aspreté par la gelee. Mais veu que ie fay en cest endroit le iardinier non pas le cuisinier, ie laisseray le pensement de ces choses aux cuisiniers.

L'arbre que les François appelent Cormier ou Sorbier, aime les lieux humides, mōtaigneux & voisins du froid cōme escrit Pallade. Ce qu'il semble auoir prins de Theophraste, qui dit que le Cormier s'entretient fort bien en terroir frilleux & humide, à cause dequoy, on dit qu'il s'abastardist peu à peu si on le transporte en lieux chauds. Il vient de semence, de racine, & de branches replantees. Si on le veut replanter il faut que il soit plus robuste. Il veut estre mis en vne fosse assez profonde, & loin l'vn de l'autre, afin

afin qu'eſtant ſouuent agité du vent (ce qui luy ſert de beaucoup) il deuienne plus grand comme dit Pallade. En ſa vieilleſſe il eſt fort ſuiet à des vers roux & velus, leſquels s'attachans à la mouëlle qui eſt au dedans, le font ſeicher & mourir: deſquels on le garentira ſi en ayant tiré quelques vns ſans faire tort à l'autre on les bruſle aupres d'iceluy: car par ce moyen on croit qu'ils s'enfuyent, ou que ils meurēt. S'il eſt moins fertile, il faut ficher dans les racines vn coin d'arbre qui porte reſine, ou faire vne foſſe vers le bout & la rēplir de cēdres, il n'apporte pas fruit deuāt trois ans: & quand il y a abondance de Cormes on les voit ſerrees & emmonceleees comme raiſins pendans d'vne queuë en façon d'vn rayō de miel. Il y a vn petit ver qui les māge eſtāt meſmes cruës & fort verdes cōme eſcrit Pline: qui fait quatre ſortes differentes de Cormes, l'vne rōde cōme vne pomme, l'autre mōtāt en pointe cōme vne poire, la troiſieme de figure ouale, & appele la quatrieme torminale, c'eſt à dire qui ſert aux trēchees: on s'ē ſert ſeulement comme de remede. On les garde en ceſte ſorte. Ayant choiſy les plus dures & mis à part quand elles commencent à s'amollir, on les enferme en pots de terre, iuſques a ce qu'ils ſoyent pleins, les lutant de plaſtre par deſſus, puis apres on les enterre en vne foſſe de deux pieds de profondeur en lieu ſec & expoſé à l'air, tournant la bouche du pot

contre bas comme dit pallade & foulant fort la terre. M. Caton dit qu'elles se peuuent lõg temps garder en vin cuit, auec lequel s'accorde M. Varron lequel adiouste qu'estans mises en lieu sec quelque part que ce soit elles se gardent aisément d'elles mesmes. Aucuns aussi les fendent & seichent au soleil, cõme de poires, & les gardent ainsi en des petits vaisseaux pour l'hyuer. Quand ils s'en veulẽt seruir ils les mettent tremper en eau chaude, & par ce moyen les font reuerdir, tellement qu'elles ont vn goust fort plaisant. D'autres les pendent entieres auec les rameaux dans des pots vernissez, ayant enduit toutes les queuës de poix: & de peur que l'air n'y entre les bouchent de couuercles lutez de plastre & les mettẽt en lieux esloignez d'eau & de toute humidité. Aucuns comme dit Columelle, les gardent fort bien dans du vin cuit y adioustant du Fenoil sec puis les pressent afin de les abaisser, de sorte que le ius nage par dessus: puis apres bouchent le vaisseau d'vn couuercle vernissé & le lutent de plastre, de peur qu'il n'y entre ou sorte aucun air. On fait en beaucoup de lieux du vin de Cormes comme on fait des Pommes & Poires & aussi du verius & vinaigre deuant qu'elles soyẽt meures.

Maniere

Maniere de cultiuer le Noyer, ses remedes & secrets.

CHAP. XII.

LE Noyer est cogneu de petits & de grands & s'aime és lieux secs froids & pierreux, comme a escrit Pallade, suyuant Pline. Columelle dit qu'il demãde le terroir chaud, dur & sec. Toutesfois il peut estre entretenu és lieux temperez, estãt arrosé. Il le faut semer de ses noix, de mesme que l'Amandier, mais premierement il les faut seicher au soleil, afin de desseicher leur humeur veneneuse. Le mesme Columelle veut qu'on les face tremper en eau miellee qui ne soit pas trop douce, auant qu'on les plante : car par ce moyen quand l'arbre sera creu il produira des Noix plus plaisantes au goust : & cependant il croistra mieux & plustost: ce que plusieurs estiment deuoir estre entendu du Noisetier. Pallade est d'aduis qu'on plante les Noix de trauers, en sorte que les costez & iointures soyent fichees dãs terre, & que la teste regarde le Septentrion. Columelle les plante trois à trois en triangle, mais en telle sorte que le bout le plus pointu soit embas (d'autant qu'elle iette ses racines de ce bout là) & qu'vne Noix ne soit

point esloignee de l'autre plus d'vne paulme regardant aucunement le vent d'Occident. En quelque sorte qu'on la plante il faut mettre dessous vne pierre ou test de pot afin que elle ne iette pas sa racine droitement mais qu'elle l'espande au large çà & là estant repoussee & empeschee de tirer en bas. Ie rapporteray volontiers auec Pline ces choses qui ont esté obscurement escrites des Noix, aux Amandes : combien qu'auec fort bonne raison il veut qu'on plante les Noix estendãt les iointures contre terre. Et tant plus souuent on replantera le Noyer, tant plus beau il deuiẽdra. Ce qu'il faut faire és lieux froids, quand il a deux ans: & aux lieux chauds, quãd il en a trois. Et ne faut pas couper ses racines cõme on fait aux autres arbres, ains plustost les couurir de fient de vache, ou (qui vaudra mieux) espandre des cendres dessus dans les fosses, de peur que la chaleur du fient ne le brusle. Il n'y a point d'arbre (hors mis le Cerisier) qui vienne mieux ni plus aisément, dequoy nous allegueros Ouide pour tesmoin, lequel introduit le Noyer parlant en ceste sorte en sa complainte.

En terroir mesprisé ie suis de moy naissant
Et par l'endroit ou suis, est le chemin passant.

Il s'aime fort en fosses profondes, & veut estre planté loin l'vn de l'autre, pource que par le degout de ses fueilles il nuit aux arbres prochains

prochains voire mesme aux autres Noyers. Car il estend ses branches si espais & large, que la pluye ne les peut trauerser, & son degout est nuisible comme escrit Pline : dãs lequel aussi on lit que son vmbre n'est pas mere nourrice mais marastre de quelque terre ensemencee que ce soit, d'ou vient que tout ce qu'elle attouche, sans doute elle le gaste comme s'il estoit empoisonné. Cest arbre est volontiers plus fertile par le bas, n'estant suiet ni à pourriture ni à vieillesse. Et a ceci singulier entre plusieurs choses, que quãd il est prest à se rompre, il en donne signe faisant bruit tellement que les hommes s'en peuuẽt donner garde. Ce que Pline dit estre aduenu en la ville d'Aatandro, & que tous ceux qui estoyent aux bains s'enfuirent en estãs espouuãtez. Mais c'est merueille de l'Antipathie & contrarieté qu'il a auec le Chesne car ils se hayssent si fort, que vn Chesne planté aupres d'vn Noyer mourra, voire mesme si on plante l'vn en la fosse de l'autre, il se seichera: combien que d'aucuns ont escrit que le Noyer se changeoit en chesne par vieillesse. Damageton en ses liures Grecs d'agriculture escrit que le Noyer deuiendra meilleur & croistra mieux, si auant que planter la Noix on la fait trẽper l'espace de cinq iours en vrine d'vn ieune enfant qui soit vierge, & puis qu'on la plãte en ceste sorte. Ce qu'aussi

on ordonne de faire aux Amandes comme nous dirons au chapitre suyuant. Si tu verses continuellement des cendres sur le tronc ou sur les racines, tu auras des Noix qui auront l'escorce plus tendre & le noyau plus fragile & plus grande abondance de Noix. Le Noyer profitera mieux & croistra incontinent si on fiche vn clou de cuyure ou vn pau de bois iusques à la mouëlle. Les Noix perdront leur dureté & deuiendront plus aisees à rompre, si tu perces le trõc au trauers de la mouëlle & mets dans le trou vn coin de bois d'Orme ausi gros que le pertuis. Si elles se perdent & tombent pends ou attache à l'arbre pour preseruatif vne racine de Bouillon ou vne piece de drap d'escarlate vsé & trempé dans du fiét. Voila qu'en dit Damageton. Ie retourne à Pallade. Si le Noyer, dit-il, viẽt à se creuser par vieillesse, il faut faire vn long canal qui prenne depuis le haut iusqu'au bas: car ce faisant par le moyen du soleil & du vẽt ce qui se flestrissoit est euenté & s'endurcit. On empeschera ausi qu'il ne se fende le dechaussant souuent. S'il produit des Noix dures comme bois, il faudra entamer l'escorce tout autour, afin que le mauuais humeur s'escoule. D'autres coupent le bout de la racine. Plusieurs ayans percé la racine y fichent vn coin de Buis, ou vn clou de cuyure ou de fer. Afriquain promet en ses liures d'agriculture que les

que les Noyers produiront des Noix sans coque, lesquelles on appele noix de Tarente, si apres auoir rompu les coques des deux costez, on enuelope le noyau entier, & duquel la chair ne soit aucunemẽt offencee, en laine ou fueilles de vignes fresches, de peur que les fourmis ne le mangent estant tout nud & qu'on le plante en ceste sorte. Florentin autheur Grec & Pallade Latin sont de la mesme opinion d'Afriquain, & promet iceluy Florentin que le mesme aduiendra aux Amendes, si on met asiduellement de la cendre à l'entour de son tronc & racines : voire mesmes à tous les arbres desquels les fruits ont l'escorce dure, si on les plante de la façon que nous auons dit. Laquelle chose si tu veux approprier au Noyer desia vieil, il le faudra arroser vn an durant de lixiue & ce trois fois le mois. Or pource que le Noyer nuit par son vmbre & presence à tous bleds, & pourtant on l'estime inutile aux iardins, (sinon qu'il soit planté en quelque bout du champ) plusieurs pour ceste cause desiroyẽt de sauoir le moyen de le faire seicher, ou de l'arracher aisément quand il est vieil & grãd: ausquels Democrite satisfait en ceste sorte. Estant à ieun, dit-il, masche quelques grains de Lentilles tous seuls, & cependant que tu les tiẽs encor en ta bouche, mors tel rameau que tu voudras du Noyer, lors que les fleurs

commenceront à sortir, & l'arbre seichera peu à peu. Si tu ne trouues cela bon, il faut planter dans sa racine vn clou de fer chaud, ou vn grain de lentille selon que dit Ruelle, ou apres auoir percé l'arbre d'outre en outre y verser de l'vrine d'enfant, ou y ficher vn coin de myrte, principalement lors qu'il fleurit, ou bien ayant deschaussé la racine faut mettre aupres du dictam, des febues, ou du drap trempé du sang menstrual d'vne femme: car par ce moyen l'arbre se seichera. Il y en a qui ayant percé la mouëlle y mettent du vif argent. Quant à la maniere d'arracher toutes sortes d'arbres, puis que nous sommes tombez sur ce propos, i'en ay trouué ce qui s'ensuit dans Pline. Democrite a monstré le moyen d'arracher vne forest, faisant tremper vn iour entier la fleur de lupin en ius de Ciguë, puis le versant sur les racines qu'on aura deschaussees. Il y en a qui les percent iusques à la mouëlle aux iours caniculaires, & y iettent de l'huyle appelé Petrole auec souffre. I'auoy presque oublié ce que plusieurs ont escrit & remarqué, assauoir que le Noyer est corrigé & deuient plus fertile estant souuent batu dequoy mesme font foy ces vers communs.

Noyer, Asne, Femme, ont de loy mesme lien
Ces trois cessans les coups, iamais ne feront rien.

Ces choses estans tellement quellement decla-

declarees ie n'obmettray pas vn fort beau presage de fertilité, ou de sterilité, lequel estant pris du Noyer. Virgile n'a pas voulu qu'il fust caché à la posterité, combien que plusieurs l'attribuent à l'Amandier.

Pren garde quand la Noix en bois se parera
De fleur, & ses rameaux odorans courbera
Si le fruit à foison demeure, de froment
Moisson pareille auras: & le chaud largement
A batre apportera: mais si la fueille vmbreuse
Surpasse, pour neant batras l'esteule creuse.

Il me semble qu'il ne faut pas oublier en cest endroit qu'on se sert de l'escorce de Noyer pour teindre les laines & faire les cheueux blonds, selon Pline, & mesme elle tache les doigts par son attouchement. Ce que le Noyer tesmoigne, se compleignant dans Ouide.

Le tors que i'ay receu taché les doigts en noir
De celuy qui me nuit, la main teinte on peut voir.

Mais laissant là l'arbre, venons au fruit, lequel comme chacun peut voir est garni & enuelopé de deux couuertures, premierement de ceste escorce tendre, verte, & creuse: puis est enfermee dans ses coques, dures comme bois, serrees l'vne contre l'autre, & munie par dedans d'vne peau desliee, en autant de sortes que l'enfant qui est au ventre de sa mere, comme escrit Pline. A cause dequoy és

p. iii.

nopces on a eu les noix en grande reuerence lesquelles iadis les Rois apporterent de Perse, dont elles ont esté appelees Noix royales & Persiques, cõme dit le mesme Pline. Ie ne me tairay pas aussi que les Grecs appelent la Noix Karyon, à cause que l'odeur des fueilles du Noyer penetrant dans le cerueau engendre mal de teste, & aussi à cause de la nuisance que porte l'vmbre: car Kara en langue Attique, signifie la teste. Pour ces mesmes causes les Latins, selon mon opinion, l'ont nõmee Nux du verbe Nocco qui signifie nuire. Au reste on dit que la Noix s'appele des Latins Iuglans, comme qui diroit le Gland de Iupiter, en mangeant quelques lettres: lequel nom plusieurs disent qu'elle a eu dés le commencement du monde. Car apres que les hõmes eurent long temps vescu de Gland, ayãt trouué l'arbre qui ameine les Noix, & sauouré le goust de leurs noyaux, estãs merueilleusement allechez par leur douceur, appelerẽt les Noix Glãs de Iupiter, à cause de leur bõté & excellence. Ie retourne à mon propos. Quand l'escorce des Noix s'oste d'elle mesme, c'est signe qu'elles sont meures & prestes à tomber, & alors les faut abbatre. Elles se gardent fort bien couuertes de paille ou de sable, ou de fueilles seiches de Noyer mesme ou si on les enferme dans vn coffre fait du bois mesme, ou bien meslees parmi des Oignons

gnons

gnõs. Ausquels elles donnẽt reciproquemẽt recõpense de leur logis, en sorte qu'elles leur ostent leur acrimonie & les rendẽt plus plaisans au goust, comme a remarqué Pallade: dãs lequel aussi Gargile Martial (duquel fait mention Seruius sur les Georgiques de Virgile, comme nous auons dit ci dessus) asseure qu'il a experimenté que les noix se garderõt verdes vn an entier, si apres les auoir despouillees de leur escorce on les plonge dans le miel: & adiouste que le miel en deuient si medicinal, qu'vn bruuage fait d'iceluy sert de remede contre les maladies de la gorge, & des arteres. Mais il falloit conioindre ces choses auec le traité suyuant de medecine. Ie feray ici fin. Si tu iettes en vn seau d'eau les escorces verdes des Noix broyees, & arroses la terre de ceste eau là, tu en verras sortir vn grãd nombre de vers. Ce que i'ay escrit pour l'amour aes pescheurs.

Maniere de cultiuer l'Amandier, ses remedes & secrets.

CHAP. XIII.

L'AMANDIER aime le terroir dur, sec, & pierreux, & l'air fort chaud. Et pource qu'il a accoustumé de fleurir de bonne heure, & germer auant les

autres arbres selon la disposition de l'air & de la terre. Pallade commande qu'on le plãte en sorte qu'il regarde tousiours le mydi s'il est possible. On le plante selon Florentin de l'Amande, de la racine, & iettons. On fait tremper vn iour deuant les Amandes, qu'on doit planter en fient liquide. Aucuns les trempent en hydromel ou eau miellee, & les y laissent vne nuit, afin que la mordacité du miel ne gaste le germe & que l'arbre produise ses fruits de meilleur goust, quand il sera creu, & qu'il iette mieux ses branches & plus tost. Ce que plusieurs veulent estre entendu des Amandes ameres. Quoy que soit, il faut plãter l'Amãde la mettãt droite en terre par le bout qui est pointu, en sorte que le bout le plus dur soit tourné en haut, mais il faut choisir les Amandes pour planter, qu'elles soyent nouuelles, pleines & fresches, que si elles se sont seichees on y remediera les arrosant trois fois le mois: & quand l'arbre sort il faudra souuent le nettoyer des herbes qui croissent autour, & qui luy nuisent, en le fossoyant à l'entour. La terre ou on le plante, comme remarque Pallade, doit estre fumee & faut que les arbres soyent esloignez l'vn de l'autre de vingt pieds. Il faut soigneusement defendre les ieunes arbres & tendres des bestes, car si elles les rongent ils deuiendront amers. Quand il fleurist il ne le faut

pas

pas fossoyer, car cela fait tomber la fleur: & est de ce naturel, qu'il est plus fertile en sa vieillesse qu'en sa ieunesse. Ie ne veux pas obmettre que l'Amandier estant seul, n'est pas si fertile, & estant accompaigné d'autres pro duit plustost son fruit. Il a extremement en haine le fient de cheual & sa vapeur, principalement quand il commence à germer & fleurir. Et on a pris garde que plusieurs Amandiers en sont deuenus steriles & secs. Theophraste escrit, & apres luy Pline, que les Amandes ameres deuiendront douces, si ayant fossoyé autour du tronc, & percé par embas; on essuye l'humeur qui decoulera de tous costez. Ce qu'aussi Affriquain semble auoir remarqué en ses liures Grecs d'agricul ture, escriuant en ceste sorte. Les Amandes ameres deuiendront douces, si ayant fossoyé à l'entour du pied de l'arbre on fait vn trou quatre doigts au dessus de la racine, par lequel la seue de l'arbre s'escoule tous les ans, iusqu'à ce que le fruit deuienne doux. Le mes me aduiendra, si apres auoir dechaussé les ra cines, on verse à lentour du pissat & fient de pourceau en abondance, puis apres qu'on emmoncelle la terre à l'entour, & que cela se face souuent: ou bien qu'on perce le tronc par le milieu, & qu'õ y fiche vn coin de bois enduit de miel, cõme dit Pallade. Voire mesmes de dures & ameres, tu les rendras douces

& tendres, selon le mesme Afriquain, si ayant fossoyé autour des racines, deuant qu'il florisse, on l'arrose souuēt d'eau chaude. Ce que Pallade attribue auec peu de raison à Gargi le Martial, suyuant sa coustume. Il perd fort aisément, non seulement sa fleur, mais aussi son fruit si le vent de mydi souffle, & que le temps soit embrouillé. Or de sterile tu le rendras fertile, comme a escrit Democrite en ses liures d'agriculture, si tu decouures en hyuer ses racines, ou que suyuant l'opinion de Columelle ayant fait vn trou à l'arbre, tu y fiches vne pierre, & s'il continue de ietter des fueilles sans amener aucun fruit, perce le bas du tronc pres de terre, ou plustost la racine, comme dit Pallade, & fiche dans le trou vn coin d'arbre portant resine, & l'ayant arrosé d'vrine d'homme recouure le, ou bien fiches y vn caillou en sorte qu'il soit caché de l'escorce. Theophraste promet qu'il produira son fruit en plus grande abondance, si on plante vn pau de fer dās l'arbre, & le trou estant fait on y fiche vne cheuille de bois de chesne: quoy faisant, on chastie l'arbre, cōme iettant trop grande abondance de branches sans cause. Quād on craindra la bruyne, Gargile Martial dit qu'ō y pourra remedier par ce moyen. Il faut decouurir les racines deuāt que l'Amandier florisse, & y enterrer des petites pierres blanches meslees auec sable: & quand

quand il ſemblera qu'il ſera temps qu'il germe les faudra deſterrer & oſter de là. Au reſte les Amandes viendront grauees, comme eſcrit Democrite en ſes Georgiques, & Pallade l'aſſeure, ſi ayant ouuert la coque on en tire le noyau ſain & entier, & que ſur iceluy on eſcriue ce qu'on voudra : puis l'ayant enuelopé en papier & couuert de bouë, & auſſi enduit ſoigneuſement de fient de porc on le met en terre. Voila ce que nous auons à dire touchãt l'arbre & ſes ſecrets, duquel les noix que nous auons appelees Amandes ſont couuertes de deux eſcorces, comme chacun peut voir: premierement de celle qui eſt tendre & verdaſtre, puis apres de la coque qui eſt dure comme bois, ayant pluſieurs inciſures & fentes, ſous laquelle eſt vn noyau ſolide : toutes monſtrent d'eſtre meures, comme dit Florẽtin, quand l'eſcorce tombe. Et ſi on les laue en ſaumure elles deuiendront blanches, & ſe garderont long temps ſans ſe gaſter: mais auant que les ſerrer il les faut ſeicher au ſoleil. Eſtans cueillies ſi elles ne laiſſent l'eſcorce qu'à peine, eſtans couuertes de paille elles s'en deueſtiront aiſément. Si tu veux qu'elles croiſſent en merueilleuſe groſſeur, aye recours au chapitre auquel nous auons traité des Peſches. Quãt à la maniere de les garder long temps, cela ſe peut faire ſans aucun ſoin d'homme, ni aide externe, pourueu qu'on les

mettre en lieu propre & commode, qui ne soit point exposé au vent de mydi & auquel elles ne se moysissent ni flestrissent point.

Maniere de cultiuer le Grenadier, ses remedes & secrets.

CHAP. XIIII.

IL reste maintenant à parler des arbres desquels nous admirons les fruits & les maniōs & sauourons: toutesfois sans cognoistre ni voir les meres qui les portēt. C'est assauoir des Grenadiers Oranges, Citrons, Limons, Figues, & Olives: lesquels quoy qu'ils ne viennent, ni ne s'entretiennent en nos iardins & champs septētrionnaux: toutesfois ne lairray ie d'en parler en cest endroit, afin que nostre trauail peine & estude, profite esgalement à tous. De vray ces arbres & leurs fruits sont si irritez contre nostre climat qu'on ne les sauroit tellement flatter, seruir, ou caresser, qu'elles s'y veulent habituer, quoy qu'on les loge és lieux les plus doux & temperez: tant est grād l'amour qu'elles portent à leur pays & lieu de leur naissance. Mais sans faire plus longue preface ie vien à la matiere. Le Grenadier a pris son nom de la multitude des grains ou

pepins

pepins qu'il a, lequel a commencé d'estre renommé à Cartage, & de là a pris son nom. Il aime l'air chaud & se plante en lieux secs, selon le tesmoignage de Florẽtin auteur Grec auec lequel s'accorde Pallade apres Pline, & adiouste qu'il aime le terroir maigre, & auquel y ait abondance de croye, toutesfois qu'il vient aussi en terre grasse. On le plante de iettons arrachez de la racine de l'arbre: mais il croistra mieux si on prend le ietton qu'on veut planter, de l'arbre ayant ia boutonné, & qu'on mette à la racine vn oignon marin: car par ce moyen il deuiendra plus dru & plus fertile. Si on met trois petites pierres à la racine, elles empescheront que les Grenades ne se fendent, comme escrit Pallade. Il demande a estre arrosé & nettoyé: & ce seul arbre auec la vigne, & le Figuier, ne meurt pas pour auoir le tronc fendu, combiẽ qu'il viue fort peu de temps. Le Grenadier a la fleur violette, longue, fait en façon de panier & fort belle à voir: le commun l'appele Balauste. Combien que ie scay bien que Dioscoride appele la fleur du Grenadier priué Cytinõ, & celle du sauuage Balaustion, auec lequel Pline ne s'accorde pas. Il perd aisément son fruit deuant qu'il soit meur, & sa fleur aussi quand la rosee & bruine sont trop grandes: à cause dequoy les laboureurs courbent ses rameaux, de peur qu'estans droits ils

ne reçoyuent & retiennent l'humeur qui leur est contraire. Il produit son fruit contre mont qui est couuert d'escorce & peau, ayãt au dedans vne infinité de petits grains serrez ensemble, dont il a pris le nom de Grenade duquel nom plusieurs des anciens l'appelent auec Columelle. Ie sçay bien qu'il y en a qui sont d'aduis, qu'il a pris ce nom de ceste contree d'Espagne, qu'on nomme Grenade, d'autant qu'en ce pays là il vient fort grande abondance de Grenades. Dioscoride en fait trois especes, les vnes douces, les autres aigres, & les autres vineuses, ou a demi douces & aigres. Entre lesquelles celles qui sont vineuses, sont les plus excellentes, soit pour la grosseur du fruit, & des pepins, soit pour l'abondãce du ius qu'elles ont. Pline en fait cinq especes, assauoir des douces, des fortes, des moyennes, des aigres, & des vineuses. On a opinion, qu'elles deuiendrõt aigres, si on les arrose assiduellement. Car la seicheresse les rend de meilleur goust, & en plus grand nombre: toutesfois contre leur trop grande abondance, pour vser du mot de Pallade, les faut quelque peu arroser. Si d'aigres, tu les veux rendre douces, il faut arroser les racines de fient de porc & d'hõme & d'vrine vieille, selõ Columelle. Voire mesmes (dit il) nous auõs destrempé bien peu de benioin en du vin, & en auõs enduit les sommitez de l'arbre: cela a corrigé l'aigreur des

Grenades,& a rendu le fruit doux,& ses pepins plu tendres. Paxame excellent autheur Grec d'agriculture, veut que pour cest effet, on fossoye tout autour des racines, & qu'on les enduise de fient de porc,puis ayant remis la terre par dessus, qu'on les arrose d'vrine d'hōme. Mais(dit il)tu trouueras ces choses traitees plus amplemēt,en nostre autre liure d'agriculture. Or n'auōs nous pas cest œuure là d'agriculture, cōme aussi plusieurs autres liures des anciēs au grād dōmage des lettres. Aussi d'aigres tu les feras douces,si ayant deschaussé ses racines tu y fiches vn clou de bois portant resine. Il y en a aussi, qui couurent les racines de mousse de mer,puis versent dessus du fient d'asne meslé auec fient de pourceau. Pour empescher que les Grenades ne se fendēt sur l'arbre, quand on plante le Grenadier, il faut mettre aux racines trois pierres: & s'il est ia planté, il faut planter des oignons marins aupres des racines. Autrement quand la Grenade est meure, deuant qu'elle se rompe, il faut tordre la queuë. Ce qui fait aussi qu'elles se peuuent garder sur l'arbre verdes, toute l'annee,comme Pline & Pallade l'ont remarqué de Columelle:ou plustost iceux l'ont pris des Georgiques grecs de Florentin & d'Africain. Mais outre ce que nous auons ia dit,le mesme Africain,met des limaçons dans les fosses, si on en peut trouuer,

quand on la plante : ou bien des testes d'oignons marins tout ensemble, par vn certain discord caché de nature.

On dit que les Grenades viendront d'vne merueilleuse grosseur, si on enterre autour de l'arbre vn pot de terre, ou qu'on l'y accōmode en sorte que le rameau & la fleur soyēt enfermez dedans, estant attaché à vn pau de peur qu'il ne ressaille, & que ledit pot soit bien bouché de peur que l'eau n'y entre: Car les Grenades viendront en leur temps de la mesme grosseur que sera le pot: voire auront la mesme figure, que tu auras grauee dans le pot ou vaisseau, comme dit Gargile Martial, dans Pallade. Lequel aussi promet qu'on aura grande abondance de Grenades, si auant que l'arbre boutonne on frotte son tronc de ius de Tithymale & Pourpié meslez egalemēt ensemble. Ce que Pallade deuoit recognoistre auoir esté pris des Georgiques de Democrite, non de Gargile Martial. Si le Grenadier ne retient pas sa fleur, tu mesleras de l'vrine vieille auec autant d'eau, & en arroseras les racines trois fois l'an. Il suffira de la mesure d'vne amphore pour chaque Grenadier. Il y en a qui mettent de la mousse aux racines, ou enuironnent le tronc de l'arbre fleurissant, d'vn cercle de plomb: ou bien d'vne peau de serpent, ou bien l'arrosent deux fois le mois. Si tant le fruit que l'arbre sont vermi-

vermineux, il faut enduire les racines de fiel de beuf:& incontinent les vers mourront. Si tu les en arraches auec vn clou d'airain, comme nous auons dit ailleurs, ils ne renaistront pas aiséméť. Tu y remedieras aussi bien à propos, versāt sur les racines du pissat d'asne meslé auec fient de cheual, cōme dit Pallade. Au reste les Grenades se garderont long temps verdes sur l'arbre mesme, cōme dit Florētin, si cependant qu'elles sont en leur vigueur, tu tors vne fois ou deux leurs queuës ou petites branches, & mets à l'entour de chacune des Courdes seiches, ou Raues, de peur qu'elles ne se mouillent, & que les oyseaux ne les rōgent. S'il ne rapporte pas, tu le rendras fertile, versant souuent autour du tronc de la cendre & lixiue. S'il est malade, & lasche, tu y remedieras, & le rendras plus fertile, couurant le trōc aupres des racines de mousse de mer, & l'arrosant continuellement. Les grains des Grenades deuiendront blancs, si tu mesles de l'argille, & de la croye, auec la quatrieme partie de plastre: & mets ceste terre à l'entour des racines trois ans durant, suyuant le conseil de Gargile Martial. Didime tesmoigne en ses Georgiques que les Grenades deuiendront rouges, si on met souuent de la cēdre ou lixiue, à l'entour du tronc de l'arbre, ou qu'on couure les racines à force de cendre de Glands. Afriquain promet, qu'elles

viendront sans pepins, si ayant osté la mouelle, comme de la vigne, on enterre le iettõ, & quand il sera repris qu'on taille ce qui sera sorti. Mais en cest endroit ne faut obmettre, que si on porte sur soy des rameaux de Grenadier, les bestes venimeuses ne s'approcheront pas : & pour ceste cause les anciens autheurs d'agriculture conseillẽt qu'on en mette aux couches & lieux suiets aux serpens, pour en estre garentis comme nous auons dit au premier liure. Le Grenadier aime fort d'estre couplé auec le Mirthe, comme dit Democrite, & pour ceste cause y estant enté, il en deuient plus fertile. Les racines de l'vn & de l'autre (combien qu'il y ait quelque espace entredeux) toutesfois s'esiouyssent de se pouuoir entretoucher. Quoy plus? Africain enseigne en ses liures d'agriculture comment ayant cueilli vne Grenade sur l'arbre, on pourra dire combien il y a de grains dedans. Ouure premierement vne Grenade, dit-il, & conte combien il y a de grains, & t'asseure qu'il y en a autant en toutes les autres, combien qu'elles soyent de differente grosseur, pourueu qu'on les prenne sur le mesme arbre. Car la difference sera seulement en la grosseur ou petitesse des grains, & non au nombre d'iceux. Ayant declaré, tellement quellement, ce que dessus, touchant l'arbre & son fruit, Ie vien à la maniere de les confire, ser-

Secret biẽ notable pour sauoir combien il y a de grains dãs vne Grenade.

re, ferrer & garder feurement. Berytius dit en fes enfeignemẽs Grecs d'agriculture, que il faut cueillir doucement les Grenades, que on veut garder pour l'hyuer, de peur qu'en les maniant trop rudement, elles ne fe gaftẽt ou bleffent (lefquelles deux chofes ont accouftumé d'engendrer la pourriture) puis apres ayant plongé les queuës dans de la poix cuite & fondue, eftans refroidies les pendre par ordre. Il y en a qui les plongent toutes dans la poix, & les ayant laiffé refroidir, les pendent. D'autres les enuelopent feparémẽt en bourions de laine fecs, & les lient eftroit auec petites cordes, de peur que venants à s'engroffir, elles ne fe fendent: puis apres les enduifent & couurẽt de plaftre tout autour, & les ayant ainfi munies & armees, les laiffent fur l'arbre: mais il les faut attacher aux plus gros rameaux, afin qu'elles ne puiffent fe remuer, & qu'elles endurent mieux la violence du vent. Pallade, & deuant luy Columelle, fuyuans les enfeignemens des Grecs, & mefme d'vn feul Berytius, dient que les Grenades fe pourront long temps garder, fi les ayant cueillies faines & entieres, comme nous auons dit, & enuelopez en lin ou Sparthe, on les plonge en eau marine, ou faumure bouillante, iufqu'à ce qu'elles foyent bien trempees, ou bien comme dit Columelle, qu'on les y laiffe, iufques à ce qu'elles

ayent perdu leur couleur, puis qu'on les face ſeicher au ſoleil trois iours durant, mais en ſorte qu'elles ne demeurēt la nuit à l'air: puis qu'on les pende en lieu froid. Quand tu t'en voudras ſeruir, fay les trēper en eau douce. Il y en a qui les enſeueliſſent par ordre en ſcieure de bois de Cheſne, abreuuee premieremēt de vinaigre, les autres les couurent d'argille, ou de terre à potier, & les ayant fait ſeicher, les pendent en lieu froid, & quand on en a affaire les mettent dans de l'eau, & en oſtent la terre. Pluſieurs les ſeparent l'vne de l'autre qu'elles ne ſe touchent, & les couurent ſoigneuſement de paille. Columelle tord les queuës des Grenades eſtās encor ſur l'arbre, de peur qu'elles ne ſe rompent par la pluye, & que venans à s'ouurir, elles ne ſe gaſtent: puis apres les attache aux plus groſſes branches, afin qu'elles ne ſe bougent point: puis apres enuironne l'arbre de cordes de Spartie, de peur que les corbeaux, ou corneilles, ou autres oyſeaux ne les deſchirent. Mais ie reuien à Berytius, eſcriuant de la garde des Grenades. Iceluy met chaque Grenade pendant encor à l'arbre, en autant de pots de terre, & les ayant ſoigneuſement bouchez, les appuye & aſſeure en telle ſorte qu'ils ne puiſſent heurter, ni aux branches, ni au tronc, ou bien que s'entrechoquās l'vn l'autre ils ne ſe briſent & caſſent. Auec lequel il me ſemble

c'eſt le Geneſt.

que

que Democrite s'accorde de mot à mot, en disant. Aucuns approprient des pots de terre aux Grenades pendantes à l'arbre, & les ayãt lutez de torchis fait de terre & paille, les laissent sur l'arbre. D'autres les enuelopent en foin ou chaume & les enduisent par dessus de gros en gros de torchis, & en ceste sorte les attachent aux plus grosses branches, de peur, comme nous auons dit, qu'elles ne soyent agitees du vent. Mais il faut faire toutes ces choses en temps serain, & sans rosee: lesquelles toutesfois il ne faut pas faire, pour ce que cela nuit aux petits arbres, ou pour le moins, ne le faut continuer tous les ans, veu principalement qu'on peut cueillir les Grenades, & les garder en beaucoup de sortes, sans les gaster, comme nous auons monstré ci-dessus, & monstrerons encor ci apres. Pallade dit qu'elles se garderont fort bien si on enterre en lieu descouuert vne cruche qui soit à demi pleine de sable, & ayant cueilli les Grenades auec leurs rameaux on les fiche en autant de cannes ou verges de Sebu, & qu'on les plante separément dans ledit sable en sorte qu'elles soyent esleuees par dessus le sable de la hauteur de quatre doigts. Columelle traite le mesme vn peu autrement & plus clairement. On fait (dit il) de petites fosses de trois pieds en lieu couuert & fort sec, & apres y auoir mis quelque peu de ter

re deliee, on y plante de petits rameaux de Sebu: puis apres on cueille les Grenades auec leurs queuës, en temps serein, & les fiche-on dans le Sebu. Pource que le Sebu a la mouëlle si grosse & lasche, que les queuës des Grenades y entrent aisément. Mais il faudra prẽdre garde, qu'elles ne soyent plus pres de la terre que de quatre doigts, & qu'elles ne se entretouchent. Alors on couurira la fosse d'vn couuercle, & le lutera-on tout de terre & de paille, & remettra-on dessus, la terre qu'on en auoit tiré. Il y en a qui les ayant plongees en eau chaude & incontinent retirees les gardent fort long temps sans se gaster. D'autres les arrengent separément & par ordre dans du sable sec, ou les cachent soigneusement dans vn monceau de fromẽt à l'ombre, iusqu'à ce qu'elles deuiennent ridees. Plusieurs, comme dit Pallade, pendent les Grenades dans vne cruche, qui soit demie d'eau, en sorte qu'elles ne touchent à l'eau: puis bouchent bien la cruche, que le vent n'y entre. D'autres les arrengent en vn vaisseau plein d'orge en sorte qu'elles ne s'entretouchent, puis couurent le vaisseau. Il y en a aussi qui les cueillent de dessus l'arbre auec des petites branches, & les ayant toutes enduites de terre à potier, quand elles sont bien meures les seichent au soleil, & si la terre se fend, ils remplissent la fente de bouë,

de bouë, & les ayant derechef fait seicher les pendent en lieu froid cõme escrit Columelle: lequel nous appréd ceste derniere maniere de garder les Grenades, laquelle il a prise des auteurs grecs d'agriculture, Il faut dit il, mettre au fond d'vn pot de terre neuf, de la scieure de bois de Peuplier ou d'Yeuse & l'arréger en sorte qu'on puisse fouler ladite scieure. Puis ayant fait la premiere couche de Grenades, y remettre par dessus de la scieure, & arrenger les Grenades en la mesme façon, iusqu'à ce que le pot soit plein, & quand il sera plein on y pourra mettre le couuercle & luter soigneusement de bouë espesse. Or faut il cueillir toutes les Pomes qu'on veut long temps garder, auec leurs queuës: & mesme s'il se peut faire sans gaster l'arbre auec les branches, car cela sert de beaucoup pour les garder long temps.

Voyla ce que i'ay à dire touchant la maniere de mettre en reserue & garder les Grenades: en quoy s'il te semble que i'aye esté trop long, tu dois estimer que ie l'ay fait, pource que ceste façon a beaucoup de choses communes auec les autres sortes de Pommes. Au reste, ie n'obmettray pas en cest endroit, qu'on fait du vin de Grenades, seruant à la medecine, en ceste sorte & maniere. Ayant soigneusement desuelopé de leur peau les grains estans bien meurs.

on les met en vn pressoir & en tire-on le ius: puis apres on coule le vin en des sacs propres à cest effect, & le serre-on dans des vaisseaux iusqu'à ce que la lie aille au fond, & quand il est clair, on le garde versant par dessus de l'huyle, de peur qu'il ne se gaste, ou enaigrisse. Il y en a qui le gardent en barils sans y mettre de l'huyle, mais en esté il s'enaigrit aisément. Il faut prendre les autres manieres des plus experts auteurs d'agriculture & medecine. Car comme dit le Poete.

Tous ne pouuons pas tout.

Ie ne me tairay pas cependant de ce que i'ay leu en Hierome Cardan: à sauoir que l'escorce de la Grenade change le fer en acier: mais il ne dit pas comment.

Maniere de cultiuer le Citronnier, l'Orangier & Limonnier, leurs remedes & secrets.

CHAP. XV.

THEOPHRASTE appele le Citronnier arbre Medien & Persien, & Pline l'appele arbre Assyrien, pource qu'il est venu & a esté nourri en Mede & Perse. Plusieurs nations, à cause des singuliers remedes qu'on en tire, se sont iadis trauaillez en vain de le transporter en leur pays dans

dans des vaiſſeaux de terre, laiſſans de petits conduits, pour donner air aux racines. Du temps de Pline il ne croiſſoit point en Italie: & on dit que Pallade Neapolitain le premier l'y transporta du pays de Mede, & l'en peupla par ſon induſtrie & diligence. A l'exemple duquel, la poſterité ingenieuſe & diligente, l'a finalement communiquee comme de main en main à la Gaule meridionale qui eſt la Prouēce & partie de Languedoc, & à l'Eſpagne. Il aime le terroir delié, comme eſcrit le meſme Pallade: Item l'air chaud, & l'arroſement ordinaire.

L'arbre de ſoy eſt grand, a de Laurier la face,
Et ſi d'autre ſenteur il n'empliſſoit la place
Ce ſeroit vn Laurier. Les fueilles par les vents
Ne tombent, & la fleur tient fort.

Dit Vergile. Et Iouian Pontan,

Il reſſemble au Laurier de fueille, bois, eſcorce,
Et de iettons qu'on void ſortir au pied à force:
Mais le faiſte eſt plus bas, & plus forts les rameaux
La fleur paſſe en ſenteur & blancheure.

Ceſt arbre ſeule d'entre tous les autres, eſt aidee par le vent de midy & reçoit dommage par la bize, ſelon Florētin en ſes enſeignemens d'agriculture. Si quelcun le veut nourrir & appriuoiſer en pays froid, il le doit poſer en lieu expoſé au midy, & en hyuer le couurir de paille ou de nattes & principale-

ment de sarmés de courdes: car on dit qu'ils les defendent du froid par vne certaine sympathie, ou accord de nature comme escrit le mesme Florétin. De là voit-on que plusieurs assez à propos, sement par tout des Courdes aupres du Citrônier:car on a opinion, qu'elles luy font grãd bien. Quand l'esté sera reuenu, il faut sãs nulle crainte, mettre l'arbre descouuert à l'air. Il demande à estre asiduellemẽt fossoyé, dont les Pommes en deuienẽt plus grosses. Si cest arbre, qui est de luy mesme assez tendre, sent quelque peu de gelee, il meurt en seichant, & pourtant les riches les mettent en des arcades voutees & exposees au soleil, item contre les murailles, & les arrosent souuent. Quand l'esté est venu ayãt ouuert lesdits arcades, comme nous auons dit, les exposent au soleil, afin qu'ils se nourrissent & prennent vigueur de sa chaleur vitale. Sur le commencement de l'hyuer, les remettent soubs lesdits arcades. Il se plante de semence, de iettons, & petits rameaux, & des iettons de l'arbre, comme dit Anatole en ses Georgiques Grecs. Si tu le veux planter de semences, ou grains, tu y pourras proceder en ceste façon, suyuant le conseil de Pallade. Premieremẽt tu fossoyeras la terre deux pieds profond, & y mesleras de la cendre & la reduiras en petites tables afin que l'eau s'escoule de tous costez par les conduits. Tu feras es-

ras esdites tables, auec les mains vne petite fosse d'vne paume, & y mettras trois grains conioints ensemble, tournant la pointe con tre bas, & les ayant recouuerts, tu les arroseras tous les iours, afin que prenans force & vigueur par l'arrosement, ils croissent mieux. Ils changeront leur mouëlle aigre en douce, si tu les fais trēper trois iours durant en eau miellee, & croistront plustost si tu les arroses d'eau tiede, ou de laict de brebis, ce qui vaut mieux faire. On les plante aussi en des pots de terre, donnant air aux racines par des trous. Il faut tousiours nettoyer d'herbes les boutons qui sont sortis, & replanter l'arbre quand il aura trois ans. On estime qu'il prend fort grand plaisir aux sarmens des Courdes qui serōt plantees aupres de luy : car comme nous auons dit, ils le defendent contre la violence du froid, par vne naturelle & occulte vertu. A cause dequoy les dits sarmēs de Courdes bruslez, font des cendres fort bōnes pour mettre aux racines du Citrōnier. Si le fruit venāt à croistre, charge trop l'arbre, il faudra oster quantité des pōmes, car par ce moyen celles qui resteront à nourrir, viendront plus belles. Es lieux chauds il n'ameine pas sō fruit par interualles mais par vne perpetuelle fertilité est tousiours garni de pommes les vnes estans encor petites, les autres plus grandes, & les autres meures, & prestes à tomber. D'ou

vient que ses Pommes succedent les vnes aux autres par ordre, en sorte que les verdes suyuēt les meures, & celles qui fleurissent suyuent celles qui sont encor verdes: nature luy ayant donné comme vn circuit de fertilité perpetuelle, & qui n'empesche point la venue de son fruit, comme a bien remarqué Pline. On tiēt pour fertiles les seules fleurs, qui ont comme vne quenoille sortant du milieu: mais celles qui n'en ont point sont steriles & tombent sans apporter fruit. Au reste il ne faut pas obmettre en cest endroit que cest arbre ne veut point estre couplé auec les autres, duquel le fruit, appelé communement Citron, est ridé, long, & quelquesfois rond, de couleur d'or, pasle, auec vne odeur fort plaisante, & le goust aigret. On ne le mangeoit pas du tēps de Theophraste, ou mesme du temps des predecesseurs de Plutarque, comme a escrit Atheneus. Les grands seigneurs de Parthe faisoyent seulement cuire les grains en leurs potages pour faire bōne halaine: ce que plusieurs rapportent aux fueilles qui ne sont pas moins odorantes que le Citron mesme. A cause dequoy on les met tous deux fort proprement entre les habillemens, afin qu'ils leur donnent bonne senteur, & empeschent de se gaster. Dont Homere & Neruius, ont appelé les Robes Citronnieres. Si on enferme le Citron encor

petit

petit en vn pot de terre, ou en vn verre, en croissant, non seulement il prendra la figure du vaisseau, mais aussi deuiendra aussi gros que sera le pot, & si le vaisseau est figuré, le Citron enfermé dedans aura la mesme figure: mais il faut donner air au vaisseau, comme nous auons dit ci dessus: c'est à sçauoir y faire de petits pertuis, par lesquels l'air y puisse entrer, suyuant le conseil de Florentin. Nous auons parlé ci dessus d'vne autre façon de faire les fruits figurez, quãd nous traitions des Pommes. Or si tu veux faire les Citrons rouges entes-en vn greffe sur vn Meurier & il amenera des Citrons rouges. Le milieu du Citron deuiendra doux, comme dit Pallade, si on perce de trauers le trõc par embas, en sorte que le trou ne passe pas tout outre: & en ceste sorte on laissera couler l'hūmidité iusqu'à ce que les Citrons soyent formez: puis apres faudra remplir le pertuis de bouë. On dit que le mesme aduiendra, si on fait tremper les grains auant que les planter en eau miellee ou succree, ou qu'on les enterre quelques iours durant dans vne Figue fresche, ou bien qu'on les face tremper en decoction de Figues de caresme. Mais ce sera vn plaisir, d'ouyr Iouianus Pontanus, parlant de ces choses, lequel escrit en ceste sorte de la maniere de changer le goust des Citrons & Limons.

Ou ne vient l'art humain, coupe vne branche
grosse,
Creuse la de largeur d'vne paume d'esclose
Les bords tout à l'entour soyent d'vn bon poulce
espais
Mets là du miel coulant, couure le tout d vn ais
Ou du poids d'vn caillou, qui le soleil destourne,
Quand l'arbre sec aura beu ceste liqueur bonne,
Demandant alteré autre nouueau breuuage
Empli le creux de miel: estein si es sage,
La maison ou estoit le miel, & la racine
Soit arrosee autour auec humaine vrine
Ne cesse à esmonder les germes tout du long,
Et succez tu auras non malheureux.

Voila qu'en dit I. Pontanus Poëte Orateur & Philosophe accõpli: lequel a amplemẽt escrit en vers elegãs, & doctes, toute l'histoire des Citrons, en son liure intitulé le iardin des Hesperides: tu le liras & verras, s'il te sẽble bon. Ie vien à la maniere de les confire & garder, laquelle i'ay prise des anciẽs: & pourtant si tu veux cueillir les Citrõs bien proprement, & les bien garder, tu les dois cueillir la nuit auec leurs branches fueillues, au deffaut de la lune & les arrẽger separémẽt selon G. Martial. Sotion Grec, autheur celebre d'agriculture, promet que les Citrons ne pourrirõt aucunemẽt qui serõt enseuelis dãs des monceaux d'orge où de millet. D'autres les enferment

ment dedans autant de pots de terre, & les ayant arrengez en lieu couuert les gardent. Plusieurs les gardent dans de l'estrain menu, ou dans de la paille, ou scieure de bois. Le mesme Sotion commande qu'on enduise soigneusement le Citron de plastre bien batu afin qu'il se garde toute l'annee sans se gaster ni corrompre. Mais il ne faut pas oublier, que si on met les Citrons sur vn pain chaud, ils pourriront, & se gasteront plustost.

Voila touchant les Citrons: il faut maintenant dire quelque chose des Oranges, desquelles l'arbre egale en grandeur le Citronnier, & n'en est different de gueres, ou du tout point: quant aux fueilles, il me semble que les Orāges ont à bō droit pris leur nō de l'or: d'autant qu'elles en ont la couleur, a cause dequoy on les peut appeler Pommes d'or: celles qui ont la couleur verde, tirant sur le iaune, s'appellent Citrolliers, & celles qui ont la figure ouale s'appointissans par vn bout, si elles sont iaunes s'appelent Citrangulles. Si elles ont la couleur verde du tout, on les appele Limons. Si elles sont grandes comme Melons & rondes, & s'esleuent en figure ouale, on les appele Poncires. Tous lesquels noms vulgaires semblēt auoir esté pris du Citron, auec lequel elles ont pres

que tous leurs remedes & secrets communs. Qui fait que ie n'en escriray pas plus amplement pour le present. Et pourtãt ie vien aux Limons, desquels le cultiuement & remedes conuiennent auec les Citrons: & y en a trois sortes differentes.

L'vn a le fruit petit, auec le goust aigret
L'autre a le fruit plus grãd & de ius plus replet,
Ces deux sont longs: le tiers est de façon ouale,
Emplit toute la main: tous ont la forme egale
Du Citron: mais le goust en est si mal plaisant
Qu'à la bouche il fait mal, à tous trois est duisant.
Vn mesme soin le ciel inegal en froidure
Et chaleur, bien souuent leur cause peine dure.

Qui voudra sauoir dauantage, qu'il voye le liure de Iouianus Pontanus intitulé, Les Iardins des hesperides: il trouuera là ce qui le contentera entieremẽt. Ie vouloye en cest endroit faire fin, si ie ne me fusse aduisé bien à propos, que si tu laues & fais tremper des Perles entieres dans le ius de Limons coulé deux ou trois fois, & les mets au soleil, dans cinq ou six iours elles se fondront tellement, qu'elles auront l'espaisseur de miel, & de ceste matiere là tu pourras former tout ce qui te semblera bon & en peu de iours deuenir riche. Hierome Cardan est autheur de cela, auquel on est fort tenu si ce qu'il dit est vray Ie n'obmettray pas ce que i'ay leu, escrit & remar

remarqué dans Leuinus Lennius, medecin fort docte: assauoir que les Limõs ont le ius si aigre, & de vertu si corrosiue, que si on y met vne piece d'or par l'espace de quelques heures, on trouuera que ladite piece sera rongee, & le poix diminué. Car le froid penetrãt consume. Combien qu'il y a vne autre raison, laquelle nous obmettrons, non sans cause, afin que nous facions place aux autres.

Maniere de cultiuer le Figuier, ses remedes & secrets.

CHAP. XVI.

COLVMELLE dit que le Figuier aime fort les lieux descouuerts, graueleux, glaireux, & quelquesfois pierreux, en telle situation il croist incontinent, pourueu que tu faces les fosses larges & commodes, & profondes, selon Pallade. Lequel dit aussi que le terroir dur, maigre & sec, luy est conuenable, pour auoir les Figues de bon goust. Celles qui viennent és lieux de montagnes & froids, pource qu'elles ont moins de laict, ne peuuent pas se garder, iusques a ce qu'elles soyent sciches: pourtant on les mange encor verdes. Et celles qui viénent és lieux plains & chauds sont plus gras-

ses,& pour ceste cause se gardent long temps seiches. Et certes cest arbre estant fort tendre, est aisément gasté par la gelee, & rompu par les vents. Pourtant l'en faut soigneusement defendre, comme dit Didimus en ses Georgiques, lequel dit, que l'abondance d'eau, & l'arrosement ordinaire, corrompent la beauté naturelle de son fruit, & le font pourrir. Et dit en outre, qu'il peut venir de semence, si ayant fait tremper les Figues, on les enuelope d'vne Corde, & auec icelle on les enterre & arrose souuent: car en ce faisant, il sortira plusieurs arbrisseaux, lesquels il faudra puis apres replanter. Si quelqu'vn le plante de viue racine, il y faudra mettre des Oignons marins, ou le faudra planter, apres l'auoir trempé en saumure. Toutesfois il vaudra mieux, soit qu'on plante l'arbre petit, soit qu'on plante des rameaux, les tremper en fient de vache. Il y en a qui enterrent auec l'arbre, de la chaulx viue, comme dit le mesme Didimus autheur d'agriculture, estimans qu'estant ainsi planté, il ne frustrera pas l'esperance de son maistre.

D'autres mettent de la croye rouge aux racines deschaussees, autres y mettent des cendres. Il deuient plus dru selon l'opinion de Pline, s'il est planté aupres d'vn Oignon marin: voire mesme il en croist plustost, &

n'est

n'est pas si subiet aux vers : & a accoustumé d'estre plus fertile deuenant vieil, qu'estant ieune : y faisant du poussier, non seulement il verdist, mais aussi il croist & s'auance, à cause dequoy, les laboureurs ont accoustumé de fossoyer dessous les Figuiers, quand ils veulent faire du poussier. Il y en a aussi qui disent, qu'il faut couper les racines, & les couurir de cendre, entamant le tronc en plusieurs lieux : espetans par ce moyen d'auoir plus de fruit. Il en faut tailler ce qui sera pourri, ou mal nourri : autrement és lieux humides, il produira des Figues de mauuais goust: & pour y remedier, ayant rongné les racines tout autour, il y faut mettre quelque peu de cendre.

C'est arbre seul entre ceux qui apportent fruit, ne fleurist iamais, & vit fort peu dans le vergier. Entre lequel on mesle des Figuiers sauuages, de peur qu'il ne perde son fruit auant qu'il soit meur, & que les vers ne s'y engendrét, ausquels toutesfois il est fort suiet. Item afin qu'on ne soit contraint de pendre à tous les Figuiers, des Figues sauuages pour remede.

Si ceci deffaut, on y pend vne verge d'Auronne, comme dit Pallade, ou bien ceste durté qu'on trouue aux fueilles d'Orme. Et si cela defaut encores, il faut enterrer aupres des racines les cornes d'vn Belier, ou bien

faudra entamer le tronc de l'arbre par là ou il eſt enté, afin que l'humeur ſe puiſſe eſcouler. S'il eſt tourmenté des vers, faudra mettre vn rameau de Teberinthe, ou vn ietton de Lentiſque auec les plantes de Figuier, tournant le ſommet contre bas. Et on les fera mourir, verſant de la chaulx viue ſur les racines, ou en mettant aux parties du tronc qui ſerõt creuſes. Il y en a qui les en oſtent auec des crochets d'airain, d'autres, deſchauſſent les racines & les arroſent de lie d'huyle, autres d'vrine vieille: item de Bitume & huyle. Si tu veux que le Figuier amene ſes Figues tard, c'eſt à dire ſi tu veux rendre le Figuier meur tardif, eſcoute Columelle enſeignant ce ſecret là. Quand les Figues verdes ſeront petites, c'eſt à dire, ayans la groſſeur d'vne febue (comme Palla de l'expoſe) abba-les de l'arbre: ce faiſant il ſera contraint d'amener d'autre fruit: lequel ne ſera meur que bien tard en hyuer. Il ſeruira de beaucoup, auſsi toſt qu'il iette ſes fueilles, de detremper de la croye rouge en lie d'huyle, & la meſler auec fient d'homme, & la verſer ſur les racines: car cela rendra le fruit plus abondant, plus eſpais, plus beau, & plus plain. Il ſera bõ auſsi quand il commencera à ietter ſes branches, rongner quelquesfois les bouts auec vn couſteau bien trenchant: car par ce moyen l'arbre en deuient plus fort & plus fertile. De-

mocrite

mocrite asseure en ses Georgiques, que le Figuier ne perdra pas son fruit, si on enduit son tronc de ius de meures. Item qu'il ne laira pas tomber son fruit comme s'il estoit malade, si on enduit les racines de sel & mousse marine : ou si on frotte les troncs de l'arbre de croye rouge aux quartiers de la lune : ou bien qu'on pende à l'arbre des Figues sauuages encor verdes, ou des branches entorses de Figuier sauuage. Le mesme Democrite adiouste, que si lors que la Pousiniere se leue, on fait vne fosse à l'entour du tronc de l'arbre, & qu'on y verse de l'eau & lie d'huyle egalement meslees ensemble, l'arbre retiendra fort bien son fruit, & ne le lairra point tõber. A quel effet Pallade pend au mesme arbre vn cancre de riuiere, auec vne branche de Rue, ou vn faix de Lupins: & conseille de percer quelquesfois l'arbre, & y ficher vn coin, ou d'entamer souuẽt l'escorce auec vne coignee. Si tu veux appriuoiser le Figuier sauuage, ayãt coupé les rameaux, arrose le sept iours durant de vin & d'huyle, & tu auras ce que tu demandes, comme à escrit Afriquain. S'il est galeux, tu y remedieras, suyuant l'aduis de Leontius, plantant vn Oignon marin aupres des racines : ou versant à l'entour du pied de la croye rouge destrempee en eau. Si les fourmis gastent l'arbre, Pallade commãde qu'õ mette à l'entour du pied de la croye

rouge meslee auec beurre & poix fondue. Il y en a qui pendent à l'arbre pour preseruatif le poisson nommé Corbeau: dequoy ensemble des autres remedes, nous auons amplement traité au premier liure, auquel tu auras recours s'il te semble bon. Democrite promet que les figues meuriront auant le temps, si on met aux racines du fient de pigeon, item du poyure & de l'huyle. Le mesme aussi aduiendra, suyuant le conseil de Pallade, si tu frottes les Figues, quand elles commencent à rougir, du ius d'vn Oignon long, meslé auec huyle & poyure. Au reste pour faire que les Figues soyent de diuerses couleurs, en sorte que d'vn costé elles soyent noires, & de l'autre blanches, tu pourras faire ce meslange de couleurs en ceste façon. Plante les semences ou grains, de deux diuers Figuiers enuelopez en vn linge: & quand il en sera besoin, replante l'arbre ia grandet. Si tu veux auoir des Figues escrites, ou figurees, fais à l'œil du Figuier telle figure que tu voudras, & tu auras des Figues de la mesme figure, si les Georgiques Grecs de Democrite disét vray, esquels aussi il dit, que si quelqu'vn veut faire les Figues laxatiues, il doit mettre aux racines du Figuier qu'on plantera, de l'Ellebore noir, broyé auec des Laictuës de mer, ou Tithymale: dont les Figues qui viendront esmouueront le
ventre

ventre. Le mesme aduiendra, si tu y mesles d'autres simples laxatifs, comme on dit. Et de ceci sera aisé de faire l'experience aux fruits des autres arbres, comme nous auons dit ci dessus.

Ie ne veux obmettre ce que dit Columelle, que le Figuier sauuage cuit, & donné à manger aux volailles, leur fait hayr les Figues, lesquelles toutesfois ils aiment merueilleusement. I'adiouste que plusieurs font cailler le laict auec ius de Figues domestiques, ce que toutesfois les Figues sauuages ne font pas. Ce qui se fera aussi si on fait tiedir le laict au feu, & qu'on le remue d'vn baston de Figuier, selon que dit Africain: voire mesme auec le ius qui descoule de l'escorce du Figuier entamee.

Si tu veux que les Figues meurissent de bonne heure, quand elles seront de bonne grosseur, les faut percer d'vne aiguille, & frotter d'huyle, puis les couurir de fueilles d'Oliuier, & lier. Pierre d'Albano en est autheur. Mais il ne me faut pas aussi obmettre, que les Figues tant seiches que fresches, seruoyent iadis de pain & de pitance aux mesnagiers, & les anciens luicteurs entretenoyent leurs forces de ceste viande, deuant que le luicteur Pythagoras leur eust appris à manger de la chair. On a aussi

inuenté de s'en feruir en lieu de fromage, felon Pline, moyennant qu'elles ayent long temps efté falees. Il me fouuient en ceft endroit de deux merueilleux miracles de nature. L'vn eft que les taureaux quelques farouches & indomptables qu'ils foyent, eftans attachez à vn Figuier, s'appriuoifent & s'arreftent fans fe remuer. Ce que Pline me femble aufsi auoir attribué au Figuier fauuage, fi on leur en met autour du col. L'autre eft, que la chair des beftes tuees, eftans pendues à vn Figuier, deuiendront incontinent tendres & friables. Plutarque a cherché la caufe du dernier en fon liure intitulé Sympofiaca. Comme ainfi foit, dit il, qu'entre les viandes d'Ariftion: le cuifinier euft prefenté vn coq qui auoit efté facrifié à Hercules, lequel combien qu'il fut frais tué, eftoit tendre & prefque friable. Ariftion rapportoit la caufe de cefte fi foudaine tẽdreté au Figuier, affeurãt que les oyfeaux tuez, voire mefme les plus durs deuiendront tendres, fi on les pend à vn Figuier. Il allegue pour raifon, que le Figuier rend vn air, & haleine, fi forte & digeftiue, que par icelle la chair vient à fe deffeicher & mortifier. Le mefme aduiendra (pour le dire en paffant) fi on l'enterre dans vn monceau de froment. C'eft affez parlé de l'arbre, ie viẽ à fon fruit, & à la maniere de le garder. Les Figues fe peuuent garder frefches, comme dit A-

Deux fecrets admirables.

dit Afriquain, & Pallade le certifie, si on les arrenge dans le miel, en sorte qu'elles ne s'entretouchent ni le vaisseau aussi, lequel il faudra soigneusement boucher. Le mesme se fera, si on les enferme separément en vne Courde verde, faisant à chacune sa place, & pendant la Courde en lieu vmbrageux, ou ni le feu ni la fumee n'entre. Mais il les faut cueil lir auec la queuë, car elles en durent plus lõg temps: d'autres renuersent bellement vn ver re, ou autre vaisseau trãsparent par dessus les Figues, & ayant bouché le pertuis de cire, les laissent ainsi, & les gardent sans se flestrir. Le mesme Africain escrit, qu'elles se gardent aussi douces que si elles estoyent sur l'arbre mesme en ceste sorte, Quand on bouche les tõneaux de vin, metz les Figues fresches, qui ne soyent pas trop meures, & cueillies auec leurs queuës dans vn pot de terre neuf, qui ne soit pas rond, mais plustost quarré à ton plaisir, & plat par embas: & les y arrange en sorte, qu'il y ait de l'espace entre deux: quãd tu auras soingneusemẽt bouché ledit pot, fay le baigner en vn vaisseau plein devin, qui soit bien bouché: s'il ne viẽt à s'aigrir, tu trouueras, que les Figues seront toutes telles, qu'elles estoyent lors, qu'on les y mit. Quant aux seiches qu'on appelle Ischades, Paxame tresexpert en l'Agriculture des Grecs, escrit, que on les peut garder de pourrir en ceste façon

Les Figues seiches, dit il, se garderont sans au cune pourriture, si on en met trois embeuës de poix fondue, en telle sorte, que l'vne soit au fond du pot, l'autre au milieu, ayant rempli à demi le pot de Figues, & la troisieme l'ayant rempli iusqu'au col, soit au dessus. Elles se garderont aussi, comme dit le mesme, si les ayant mis sur des nattes, panniers, ou clayes, on les met dans le four chaud, apres en auoir tiré le pain, puis qu'on les serre en vn pot neuf, ou bien vernissé. Il y en a, qui apres les auoir cueillies auec les queuës, les arrosent au soleil de saumure chaude mesle auec huyle : & les mettent en vn vaisseau luté, comme il appartient. Les autres les mettent sur des clayes, & les font seicher au soleil, & la nuit les reportent en la maison. Tu prendras les autres manieres de les seicher, tant de Columelle, que de Pallade. Mais en traitant des Figues, il ne faut pas se taire du merueilleux esprit de Caton.

Iceluy haissant mortellement la ville de Carthage & estât en peine à cause de ses successeurs, lesquels il vouloit estre mis en seurté, crioit par tout le Senat, qu'il failloit destruire Carthage, & apporta vn certain iour au conseil vne Figue meure auant le temps, qui auoit esté apportee de ce pays là. Et comme escrit Pline, la monstrant aux Senateurs. Ie vous demande, dit il, quand vous pensez

que

que ceste Figue ait esté cueillie: & comme tous voyoyent qu'elle estoit fresche. Voire, mais ce dit il, sçachez qu'il y a trois iours que elle fust cueillie à Carthage, tant nous auons l'ennemi pres de nos murs: & incontinent apres on entreprint la troisieme guerre contre les Carthaginois, en laquelle Carthage fut rasee, & Caton mourut l'an suyuant. Lequel par l'argument d'vne seule Figue, qui est chose admirable, persuada de destruire vne ville si renommee, & superbe, & laquelle par l'espace de six vingts ans, auoit combattu auec les Romains à qui auroit la seigneurie sur tout le monde: & en fin l'impetra.

C'est assez parlé des Figues. Mais tant i'ay courte memoire: auant que passer plus outre ie n'obmettray pas ce que Plutarque n'a pas voulu celer. Et qu'est ce me diras-tu? Que le cœur faut aux cheuaux & aux asnes, qui porteront des Figues sur leur dos: mais le remede est encores plus admirable, par lequel on remedie, tant ausdites bestes, qu'aux hommes. C'est que le pain presenté ausdites bestes presques mortes, & aux hommes ayans perdu leur force, les fait reuenir, car s'ils en mangent tant soit peu, incontinent ils reprennent leur force par le manger, & poursuyuent leur voyage. Le mesme Plutarque dit, que le mesme aduient aux hommes.

Comme le cœur eust failly à Brutus, dit il, qui alloit en Apollonie par les grandes neiges, il reuint incontinent a soy, par le moyen du pain que l'ennemy, qui defendoit les murs de la ville luy ietta. Brutus estant en fin venu à bout de ses affaires, fit plaisir à l'ennemi. Mais ceci ne concerne en rien le Fguier, duquel nous traittons seulement la maniere de le cultiuer, les remedes & secrets.

Maniere de cultiuer l'Oliuier franc ses remedes, & secrets.

CHAP. XVII.

FLORENTIN autheur d'Agriculture tresexpert, parlant de la maniere de planter & cultiuer les Oliuiers, en ses Georgiques, dit, que celuy qui aime l'Agriculture, doibt estre fort soigneux & diligent apres l'Oliuier. Principalement à cause qu'il est de grãd & asseuré reuenu : & peut enrichir aisement & en peu de temps vn hõme: comme il appert par l'histoire de Democrite & Thales, desquels parlent Pline & Aristote, laquelle nous declarerons amplement en nostre traicté de Sterilité & Fertilité. Mais le malheur est, que nous ne sommes si heureux, que de veoir & cultiuer l'Oliuier, (qui est vn arbre vrayemẽt excellent) en nos

iardins & champs ſeptentrionaux, comme les autres nations, ni perceuoir ſes fruicts ſi plantureux & riches:& ce par le conſeil inenarrable de Dieu tout bon & tout puiſſant, qui ne donne pas tout à tous, mais ce qu'il cognoiſt leur eſtre bõ & profitable. Toutesfois pour cela ne me greuera il pas de mettre en auant franchement & de bonne volonté comme tout le reſte, ce que i'ay leu ou ouy dire de l'Oliuier &des Oliues,qui ſoit digne d'eſtre ſceu.Et pourtant laiſſant là les paroles, comme on dit,ie vien à la choſe meſme. L'arbre que les François appellent Oliuier, s'aime fort es lieux ſecs & argilleux, & aime merueilleuſement la cõſtitutiõ de l'air chaude & ſeiche. Es champs humides & gras, il produit biẽ force rameaux,mais pour la plus part ſteriles,reiettant entierement le terroir ou y a de la croye rouge, d'autant que par ſa chaleur il bruſle ſes plantes. Mais il à bien plus en haine le terroir fangeux, & mareſcageux,& qui eſt touſiours moitte:car là il produit des Oliues maigres,& qui ne ſe nourriſſent pas,& ſeichent aiſément. Et pourtant il s'aime fort es lieux haults,& panchans: d'autant qu'y ayant le vent à gré,il ne iette point de ſeue. Car en ces lieux là, la grand ardeur du ſoleil eſt temperee par le ſouffle des vens, à cauſe dequoy les Oliuiers y viennẽt fertiles & plantureux & rendent l'huile fort excellẽt

Es lieux plains & champeſtres, pource qu'ils ne ſont point demenez du vẽt,mais ſont bruſlez, ils rendent l'huyle plus eſpais, & ayant plus de lie:& ce non ſans cauſe à mon aduis, car tous arbres,& principalemẽt les Oliuiers prenans force du vent contraire, ſont en leur plus grãde vigueur. Ce qui ſe peut prouuer, parce qu'õ les trouue touſiours pl' drus & plus verds és lieux expoſez au vẽt,plus laſches & lãgoureux là ou le vẽt ne dõne point. Ils ſe reſiouiſſent donc d'eſtre au vent,pourueu qu'il y aitespace,par lequel le vent puiſſe librement paſſer.

De toutes ces choſes ſont autheurs apres les autheurs d'agriculture, Arabes & Grecs, les premiers autheurs excellents de noſtre agriculture,aſſauoir M. Catõ, Varron, Columelle,Pline ,Pallade,& pluſieurs modernes: dans les eſcrits deſquels,on lit auſsi, que l'Oliuier aime ſur tout la cõpagnie du Figuier, à cauſe dequoy il conſeille de le planter aupres, ne l'eſloignant qu'en ſorte que les rameaux de l'Oliuier, qui ſuyuront & obeirõt aiſément, le puiſſent toucher au large. Il ne faut pas cueillir du tronc, les iettons que on veut planter, mais prendre des rameaux des petites branches d'vne coudee de long, & prendre garde qu'on enduiſe le bout d'ébas de fient de vache auec cendre ; & qu'en les coupant, on ne bleſſe ni entame l'eſcorce,&

ce,& qu'õ face la fosse en voulte,afin qu'elle tienne la pluye.Il y en a aussi qui coupēt des iettōs de la racine,&les plantent,puis quand ils voyent qu'ils sont repris, les replantent pour leur changer de lieu. Mais il seruira beaucoup pour les faire croistre & profiter deuant que les transporter,qu'on marque a-uec croye, de quel costé ils sont tournez, cō me dit Columelle,afin qu'on les mette & re plante de la mesme façon, & qu'ils ayent le mesme vent,& soyent tournez de mesme co-sté: Il faut fossoyer les fosses deuant que les planter, afin que la terre deuienne plus frai-sle par le soleil, les vēts & la pluye, & que les arbres iettent sans empeschemens leurs raci-nes de tous costez,lesquelles veulēt assiduel-lement estre arrosez: car par ce moyen ils en germeront plustost,& sera plus aisé de les re planter: au reste,il faut soigneusemēt sarcler & nettoyer le lieu qu'on aura destiné à l'O-liuier,& arracher toute autre plante. Item le clorre de murailles, ou de hayes viues, de peur que les bestes n'y entrent, comme dit Didime Grec en ses Georgiques. Les Oli-uiers aiment fort à estre bien fumez, comme escrit Sotion, mais és lieux moites il n'y en faut pas tant mettre,& aux autres, plus abon damment, d'autant qu'estans bien fumez ils deuiennēt plus drus & fertiles. Il faudra aussi couper de bonne heure ce qui sera flestri & sec, afin que le reste ait le vent plus à com-

mandement. Ité faudra en oster les rameaux qui sõt couchez l'vn sur l'autre, & tailler ceux qui sont repliez & courbez, principalement quand ils deuiennent trop longs, & s'auancent si fort qu'ils en sont difformes : car tous les autheurs d'agriculture s'accordent en ceci, assauoir que la longueur des Oliuiers qui passe dix coudees est mal propre & mal seante. I'adiouste que ceste grandeur la est exposee à tous inconueniens : car les rameaux se rompent par l'impetuosité des vents, & les fleurs estans secouées, tombẽt auant le tẽps. Et pourtant plusieurs retirent les branches contre terre, afin qu'ils facent pancher l'arbre en terre. Mais auant toutes choses il se faut souuenir, qu'au bout de quelques annees, il faut tailler les Oliuiers, & auoir souuenance du prouerbe ancien : que celuy qui laboure le lieu planté d'Oliuiers, demande le fruit, & celuy qui le fume, l'obtient, mais celuy qui le taille le contraint de venir. Pourtant sera ce assez de le faire au bout de huit ans, de peur qu'on ne coupe trop souuẽt les branches qui apportẽt fruit. Mais il faudra tous les ans oster les iettons & tendrons qui viennent au tronc, estãs encor tendres, afin que l'arbre n'en soit trop chargé. Or vous aduerti-ie de prendre soigneusement garde, que quãd la terre sera creuassee par la seicheresse, le soleil ne penetre iusques

aux ra-

aux racines par les creuasses. Et apres qu'ils auront rapporté leur fruit, Afriquain Grec est d'aduis qu'on les esbranche. Car ayant osté les rameaux qui s'estendent trop, ils payeront mieux leur maistre, & les rameaux nouuellets apporteront le fruit plus beau, & en plus grande abondance, comme nous venons de dire: car l'Oliuier iette force iettõs, & vit deux cens ans, comme dit Theophraste. Auec lequel Pline s'accorde en ceste façon. Les Oliuiers sont de fort longue vie, cõme estant chose certaine entre les autheurs qu'il dure deux cẽs ans. Dont on dit que l'Oliuier, auquel Argus attacha Io apres quelle fut muee en vache, dure encore en la ville de Arex. Item à Athenes celle que Mineruc produit quãd elle eut debat auec Neptune. Mais nous laissons ces choses pource qu'elles sentent leur fables poëtiques, traitons la simple histoire de l'Oliuier, & aduertissons que l'Oliuier seul entre tous les arbres regerme estãt mis en œuure: car le bois d'Oliuier, soit qu'il ne soit mis en œuure, ou qu'il y soit mis, s'il sent de l'humidité, ou qu'il soit en lieu humide, iette incontinent des germes. Dequoy ie produiray Pline pour tesmoin, qui dit qu'vne esguiere & vn pot de bois d'Oliuier enterré dãs la boué germa. Et adiouste qu'il n'est iamais mangé des tignes, ni vermoulu. A cause dequoy ie croy que les anciens voulurent

qu'on fist les images des petits Dieux de racines d'Oliuier. Or pour ne riẽ obmettre a mõ escien en ce traité que i'aye leu ou remarqué, ou bien ouy dire, ie n'obmettray pas que les Estourneaux font grand dommage aux Oliuiers. Pource que volãts par trouppes, ils abbatent les Oliues par monceaux, les gastent & destruisent. Pourtant les faut chasser bien loin des vergiers, de peur qu'ils ne gastent les Oliues, desquelles ils sont fort friands, à cause du noyau, qu'elles ont de fort bon goust. Ce que preuoyant nature bien auisee, l'a enuironné d'vne muraille fort dure, comme aussi de mesme chair & de peau. Ce que aussi elle n'a pas obmis aux autres fruits, desquels le noyau est cõme l'ame, par le moyen duquel ils sont multipliez & formez. Mais ces choses appartiennent à vn autre traité. Iadis il n'estoit pas permis de poluer l'Oliuier, l'appliquant à vsages prophanes: voire mesmes on n'en alumoit pas le feu sur les autels, pour appaiser les Dieux.

C'est celuy dont les Cheualiers estoyent couronnez, & qui seruoit d'ornement à ceux qui triomphoyẽt des petits triomphes, Les rameaux duquel estans portez, estoyent indice de paix, dont les Poëtes l'ont appelé pacifique.

De la main il tendit d'Oliuier pacifique
La branche- Dit Vergile.

Et que

Et que veut dire que le Pigeon mis hors de l'arche de Noé, apporta plustost vn rameau d'Oliuier, s'en retournant, que d'vn autre arbre? N'estoit-ce pas pour monstrer que Dieu tout bon & tout puissant qui estoit l'auteur de ce deluge si espouuantable, estoit appaisé & reconcilié. Mais pource que ces choses appartiennent à la theologie, ie les laisse aux Theologiens, & reuien à mon histoire rustique de l'Oliuier: lequel on dit auoir bien fleuri, & à profit, quand on trouue ses fleurs percees, lors qu'elles sont tombees. Il est seul entre tous les arbres qui renuerse ses fueilles, incontinent apres le Solstice d'Esté (dequoy fera foy l'experiẽce, qui est la plus asseuree maistresse des choses douteuses & incertaines) dont vient qu'estans ainsi renuersçes, c'est signe qu'il est passé. Mais ie me souuien bien à propos en cest endroit, de trois choses non moins admirables que remarquables. L'vne est que l'Oliuier a le Chesne en fort grand haine, comme Pline l'a soigneusement remarqué, apres Theophraste. Car s'il est planté aupres des Chesnes, non seulement il ne le pourra endurer, mais aussi se reculera & retirera en de dans, ou au fond. Et mesmes on dit que le Chesne estant coupé laisse ses racines dõmageables aux plus prochains Oliuiers. Itẽ que l'Oliuier mis au lieu, dont on aura tiré vn

chesne mourra ou seichera, si Columelle dit vray: tãt est merueilleuse l'antipathie & naturel discord en ces arbres: ce que nature à voulu afin que nous nous en esmerueillissiõs plustost que no⁹ le sceussiõs: l'autre est digne nõ seulemẽt d'estre consideré, mais aussi admiré c'est que l'Oliuier aime a estre planté & cultiué & son fruit cueilli par les enfans & filles vierges, ou de ceux qui iureront qu'ils n'ont point violé la couche d'vn autre, encor que ils soyent mariez, car on a opinion qu'il en deuient plus dru, plus fertile & plantureux, comme a escrit Florentin Grec en ses Georgiques: de l'opinion duquel est Pallade, adioustant pour raison, que cest arbre a pour protecteur chasteté, à cause de Mineruе, qui l'a en sa garde & protection. La troisieme merueille de l'Oliuier est, que quelquesfois ceux-là ont senti allegement, & ont esté gueris du mal caduc sans aucune medecine, qui ont escrit sur vne de ses fueilles, ce mot (Athena) & l'ont lié à leur teste, comme a escrit Zoroastre en ses liures d'agriculture. Dequoy ie laisse a iuger, pource qu'il sent sa superstition vaine & friuole: & reuien au cultiuement & secrets de mon Oliuier. Lequel on estime auoir mauuais temps, quand il pleut lors qu'il perd sa fleur ou enuiron la saison que la Poussiniere se leue: car lors elle a de coustume d'empraindres & lors est le terme des

me des quatre iours lesquels Pline appele decretoires aux vignes & Oliues lors est le point Austral, qui a l'air mal net. Ie n'obmettray pas ici, qu'apres le Figuier, l'Oliuier entre to⁹ les arbres est le pl⁹ suiet à la bruslure: la tigne aussi luy est vne maladie particuliere, cõme la rõgne au Figuier, & aux vignes la coulure Il est aussi fort tourmenté de vers presques semblables aux chenilles : lesquels s'engendrent principalement, quād le vent de midy souffle, comme font les hanetons qui viennent aux vignes. Ie laisse à mon escient les autres maladies ausquelles il est particulierement suiet, afin de donner place à ce qu'il faut dire. Pline dit que les mousches à miel ne goustent, ni ne touchent les fleurs de l'Oliuier. Item que les cigales entre tous les arbres aiment fort l'vmbre de l'Oliuier: & M. Varron dit que l'Oliuier deuient sterile, si vne cheure le broute, ou touche de sa langue, quand il commence à germer. Dont ie pense qu'est venu, que les anciens ne sacrifioyent aucune cheure à Minerue, qui a les Oliuiers en sa sauuegarde, cõme dit le mesme Varrō: quoy que Pline soit d'autre opinion. Pour ceste cause faut diligemment boucher les vergiers plantez d'Oliuiers, de peur que ni les cheures ni autres bestes n'y facent dommage comme nous auons dit ci dessus. C'est signe qu'vn Oliuier est fort fertile, quand il ne rap

porte pas son fruit à trauers, & a costé, mais au bout de la branche, & s'il s'apparessit, ou est empesché d'ailleurs de rapporter, tu le rẽdras fertile comme a escrit Africain, si ayant creusé & percé le tronc, tu y fiches deux petits rameaux d'vn autre Oliuier plus fertile & fructueux, en sorte qu'ils passent d'outre en outre, & les prenant auec les mains tu les tires si fort qu'ils tiennent biẽ ferme: cela fait: tu couperas les bouts qui sortiront des trous, en sorte qu'ils sẽblẽt deux petits coins fichez en l'arbre, puis apres tu enduiras soigneusemẽt de torchis l'ouuerture des trous, l'arbre estãt comme engrossi par cest accouplemẽt, rapportera plus grãde abõdance de fruit. Mais il faut se souuenir qu'il faut aussi arroser de lie d'huyle les Oliuiers fertiles & fructueux, suyuant le conseil de Columelle. Car en hyuer, s'il y a des vers ou autres petites bestes, cela les fera mourir. Ce que Columelle me semble auoir pris des liures Grecs d'agriculture des Quintilles, comme aussi plusieurs autres choses: dans lesquels ie trouue auoir esté remarqué, que les Oliuiers deuiendront plus fertiles, & plus drus, & rapporteront plus grande abondance de fruit, si ayant deschaussé leurs racines, on les arrose tout autour de lie d'huyle non salee, meslee auec eau, y en mettant de chacune vn septier. Il suffira aussi d'y metre de la paille de febues

plus

plus ou moins, selon la portee de l'arbre. On y pourra aussi verser de l'vrine d'homme autant qu'on verra estre bon, ou de l'argile messlee auec fiẽt de vache, ou de l'Alga, ou mousse marine. Mais incontinent apres, il faut emmonceler la terre autour, de la hauteur de neuf poulces: ayant premierement fait vn creux autour, afin de retenir la pluye: & apres qu'elle sera entree dedans, les faudra souuent, & peu fossoyer. Duquel remede, ils cõseillẽt d'vser aux iours Caniculaires. Mais plusieurs estiment qu'il vaudra mieux l'arroser, principalement si la secheresse est fort grãde. Au reste d'autãt que les Oliuiers pour la plus part, tant és lieux secs que humides, se chargent de mousse, & en sont endommagez tellement, qu'ils ne peuuẽt produire ni fruit ni rameaux drus, il la faudra racler doucemẽt auec vn cousteau, afin que les Oliues fortaites, soyent plus abondamment nourries, & profitent mieux. S'ils poursuyuent à ne rapporter pas, ou perdre leur fruit, ce qui aduiẽt cõme aucuns veulent, par la faute du terroir: on a accoustumé d'y remedier en ceste façõ, selõ Columelle: on deschausse bien profond les arbres tout autour: puis selon la grandeur de chacun arbre, on met autour autant de chaux qu'il y en faut, en sorte que le pl⁹ petit en ait moyẽnemẽt, & le plus grãd beaucoup. Si ce remede ne fait riẽ, on a recours à l'ente.

Les Quintilles tresdoctes en l'agriculture, disent que l'Oliuier sterile peut estre rendu fertile par ce moyen. Fay au tronc vn trou de la grandeur du gros doigt, vne coudee au dessus de la racine, principalement du costé qui regarde le midy: quoy fait, mets estroitement dans ledit trou deux petits rameaux d'vn Oliuier fructueux, cueillis du costé du midy, & qui soyent de telle grosseur, qu'ils puissent remplir le trou: & ayant tiré à force les sommets, coupe des deux costez les bouts qui passeront, & endui les trous de torchis, fait de terre & de paille. Par ceste maniere de faire qui est cõme si l'arbre estoit emplastré, tu la rendras fertile au lieu qu'elle estoit sterile. Lequel enseignement me semble entieremẽt s'accorder auec l'aduis d'Africain, que nous auons declaré ci dessus. Or ceux qui s'abastardissent par trop grande abondance de fueilles & de branches & ne rapportent rien, lesquels les Grecs appelent Hylomanes, c'est à dire fols en malice (d'autant qu'ils portent beaucoup de fueilles, mais peu de fruit, ou point du tout) pourront estre chastiez par l'obseruation & aduis des Quintilles, si ayãt percé la racine auec vn tariere tu y fiches vn ietton verd d'Oliuier sauuage, ou vne cheuille de Pin, ou de Chesne, ou bien vne pierre. Columelle est en cest endroit de la mesme opinion que les Quintilles. Les arbres dit il

dit il, quelques drus qu'ils ſoyent, ont quelquesfois accouſtumé de n'apporter point de fruit. Il les faut donc percer d'vn tariere Gaulois, & mettre dans le trou vn ietton verd d'Oliuier ſauuage: par ce moyen l'arbre deuiendra plus fertile. On y peut auſſi remedier ſans deſchauſſer l'arbre, auec de la lie d'huyle, ſans ſel, meſlee auec piſſat de pourceau, ou vrine d'homme: deſquelles deux, il faut garder la meſure: car pour le plus grand arbre (ſinon qu'on y meſle autant d'eau) il y en aura aſſez de pleine vne cruche. Voila que dit Columelle, touchant la maniere de rendre fertile l'Oliuier ſterile. Que s'il fait ſemblant de rapporter beaucoup de fruit, ſans toutesfois l'amener à maturité: c'eſt à dire, s'il produit beaucoup de fleurs, & qu'il les laiſſe tomber, ſans apporter aucun fruit, tu y remedieras aiſément, ſi ayant deſchauſſé l'arbre, tu mets à l'ẽtour des racines deux pleins paniers de mouſſe ou Algue, ſi l'Oliuier eſt grand, mais s'il eſt petit n'y en faudra qu'vn. que ſi tu n'as de la mouſſe ni de l'Alga, tu te pourras ſeruir de la ſeule lie d'huyle meſlee auec eau bonne à boire: en ſorte que tu en verſes à chacun arbre, aupres des racines quatre conges, plus ou moins ſelon la groſſeur de l'arbre. Quelques fois il y a en l'Oliuier quelque rameau plus dru que les autres, & ſi on ne le coupe tout l'arbre en deuiẽt comme

triste. Les racines aussi ont accoustumé de seicher le plus souuẽt cõme languissantes de maladie, & par ce moyen rendent l'arbre cõ me prest à mourir: ce qu'il faut attribuer à des vers qui s'engendrẽt & cachẽt au dedãs: desquels à esté parlé au premier liure, toutes fois pour la commodité du lecteur, i'en ay bien voulu mettre ici quelques remedes. Africain autheur d'agriculture, grãd entre les Grecs, dit que les arbres seront nettoyez des vers, si l'on parfume leurs cachettes & retraites de fient de bœuf allumé, de sorte que le parfum soit porté par le vent contre lesdits arbres. Pline espand de la lie d'huyle, en laquelle il n'y ait point de sel. Que s'ils ne se peuuent surmonter ou chasser par ces moyẽs tu te seruiras de ce remede. Pren esgalement de la lie d'huyle & du pissat de bœuf & les mesle, approche les du feu, tãt que le tout bouille, & quand il sera refroidi, tu arroseras de ceste liqueur les arbres: ce qu'Anatolius a esprouué. Tu auras encor vn autre remede asseuré & aisé à faire, si tu brusles de Bitume & de souffre à l'enuiron du pied & des bras des arbres, ou bien si tu fais de la fumee auec des chãpignons qui croissent sous vn Noyer, ou si tu brusles du Galbanum, ou des cornes de pieds de cheure, ou de la corne de cerf: mais il faut qu'en la bruslant, tu tournes le dos au vent. Aucuns mettent tremper en eau par

trois

trois iours, de la cendre de sarmét, puis apres en arrosent à bon escient les arbres. Il y en a beaucoup, qui arrosent de lixiue de Figuier les racines des arbres qu'ils veulent planter. Nous auons suffisamment parlé des remedes, parquoy reprenant nostre premier propos. Si les Oliues estans desia formees, viennent a tomber, ce leur sera vn singulier remede, comme tesmoigne Democrite en ses Georgiques, si on met & enterre dans la terre qui tient aux racines, vne febue qui ait vn ver, ou vn pou, ayant bouché le pertuis auec cire.

Il me semble qu'il ne faut pas oublier ce qu'Africain Grec a escrit en ses liures d'agriculture, se fondant sur le tesmoignage de Florentin, touchant l'Oliuier & la vigne. Si on ente, dit il, vn Oliuier sur vne vigne, il produira, non seulement des raisins, mais aussi des Oliues, & faut mettre des perches au dessous pour soustenir le faix des branches. Or cela se fait par ce moyen. On perce la vigne pres de terre, & met on dans le trou vn rameau d'Oliuier fructueux, afin qu'il suce & attire la douceur de la vigne & sa propre nourriture de la terre, quand il sera creu, auant qu'il rapporte son fruit, si on replante le bois de ceste vigne là il gardera le meslāge des deux arbres, & encor amenera son fruit

qui prendra son nom d'iceux, & s'appelera en Grec Eleostaphylos, & en Latin Vuolea, ou Oleuua c'est à dire raisin Oliue. C'est assez parlé de l'arbre, de la maniere de le cultiuer, de ses remedes & secrets. Duquel le fruit, que nous auons tousiours appelé Baye auec les anciens, s'appele communément Oliue, & est composé de chair & de noyau: laquelle (principalement estant encor verde) plusieurs cõtrefont & falsifient auec des prunes blanches cõfites en eau salee. Ce qui m'a quelquesfois trompé & deceu, auec plusieurs autres, en vn banquet fait en hyuer. Les Oliues mises en la saumure s'appelēt des grecs Halmades c'est à dire saumurees: & celles qui nagent toutes seules dans leur huyle, sans aucune autre mixtion, & flottent comme par dedans, sont appelees Colymbades nageantes. Quãt à l'huyle qu'on en fait, ie n'en diray pas grãd cas, de peur qu'on ne die que ie passe mes limites. Pourtant se sera assez d'aduertir que le temps cõmode à cueillir les Oliues est quãd on verra que la plus grand partie de la moitié du fruit sera deuenue noire, comme l'a remarqué Paxame en ses Georgiques. Ce qu'il ne faut pas tousiours attendre, si le tēps n'est assez commode. A cause dequoy il faut souuent les cueillir auant le temps, de peur que la gelee & le froid ne les saisisse. Or les faut il cueillir en temps serain & sans pluye: & ne

faut à la moindre pluye qu'il face, remuer ou secouër les branches des Oliuiers, iusques à ce que toute l'humidité soit consumee. Il y en a qui secouënt les branches bellement & lentement auec les mains, pour en faire tomber le fruit. Mais il faut soigneusement prendre garde, qu'on ne abbate ou touche les Oliues d'vne verge d'Oliuier: car l'arbre en deuiendroit moins fertile à l'aduenir, si ce que Paxamus, excellent autheur d'agriculture entre les Grecs, à escrit est vray. Lequel dit aussi, qu'il faut autant abbatre d'Olives, qu'on en pourra presser la nuit suyuante: item que pour le premier huyle, il faut doucement esleuer la meule, de peur que l'huyle ne se salisse, si les noyaux se cassent. Entre tous, celuy qui sort de luy mesme est le plus excellent, plusieurs l'appelent huyle vierge. Estant nouueau & frais, il y faut mesler du sel & du nitre afin qu'ils l'esclarcissent, & gardent de se gaster, si on le veut garder. Au bout de trente iours, quand la lie sera descendue au fond, il le faut changer en des vaisseaux de verre, ou autres commodes, comme nous dirons tantost. Quant au second on en fera de mesme, sinon qu'il faut batre les Oliues auec meules plus fortes. Ces choses estãt tellemẽt quellemẽt declarees, ie vien à la maniere de garder l'huyle, & à ses remedes, puis que nous nous en seruons souuent, tant en viandes, qu'en

medecine. Apulee tresexcellẽt autheur Grec d'agriculture, dit que l'huyle se garde fort seurement en des vaisseaux de verre, d'autãt que il aime fort le froid. Toutesfois si on n'a des vaisseaux de verre, il se gardera fort bien en pots de terre, ou autres, enduits par dedans de plastre criblé, mais le mieux de tous en pots plombez ou vitrez: ou en vaisseaux de terre bien cuits, comme sont ceux de Beauuais, desquels nous vsons fort. Mais en cest endroit, il faut dire quelque chose du cellier à serrer l'huyle, lequel il faut mettre en lieu qui ne soit aucunement exposé aux vents chauds. Pourtant il sera fort bon qu'il regarde le septentrion. Car l'huyle aime vn lieu froid & sec, hayssant mortellement la chaleur & l'humidité, comme ennemis. La fumee luy est fort contraire, pourtant ceux qui en traitent, ordonnent en general, qu'on ne laisse entrer ni fumee, ni suye au pressoir ou cellier, tandis qu'on fait l'huyle: non pas mesme de la lumiere.

L'huyle qui se gele, deuient le plus souuent rance & moisi: on y remediera, y mettant du sel ou du nitre. Tarentin, & apres luy Pallade, disẽt, que celuy qui est moisi se peut corriger par ce moyen. Il faut faire fondre de la cire blanche dans de l'huyle net & bon & estant encor liquide, la verser dedans, puis apres y adiouster du sel frit chaud: par

ainsi

ainsi l'huyle changeant de goust & d'odeur se nettoyera fort bien. Et si tu y mets ceste composition auparauant, il ne moisira iamais. L'Anis aussi mis dans l'huyle, corrige le moisi. S'il est plein de lie & sale, il se nettoyera au soleil, ou au feu, ou à l'eau chaude, si on le met dans vn vaisseau qui ne soit pas dangereux à casser. S'il y a des ordures, tu le nettoyeras en ceste sorte, suyuant le conseil du mesme Tarentin. Fay frire du sel au feu, & estant encor chaud, mets le dans l'huyle, & couure diligemment le vaisseau. Le mesme fera vne noix de pin, si estant enflambee on l'esteint incontinent dans l'huyle. La racine du Citronnier le nettoyera aussi, si on la plonge dans l'huyle.

Item la lie d'huyle bruslee & mise dedans: car par ce moyen il en deuiendra plus clair. Si tu vois qu'il soit puant & de fascheuse senteur & odeur, le mesme autheur commãde, qu'on broye des Oliues estant encor verdes, sans noyaux, & qu'on les mette dans les vaisseaux d'huyle à la chaleur du soleil. Si tu n'as des Oliues, tu feras le mesme auec des tendrons d'Oliuier broyez.

Aucuns enuelopent l'vn & l'autre en vn linge, y meslant du sel broyé & les plongent dans le vaisseau d'huyle, & au bout de trois iours les ostent, remuans & brassans tousiours l'huyle, & apres qu'il est bien rassis,

le vuydent dans vn autre vaisseau. Il y en a qui esteignent dedans l'huyle des vieilles briques ardentes. Plusieurs y mettent du pain d'orge esmié bien menu, & enuelopé d'vn linge deslié, & l'ayant reiteré deux ou trois fois, y en remettant de nouueau, y adioustét quelques grains de sel, & l'ayant vuydé en d'autres vaisseaux, le laissét rasseoir quelques iours. D'autres y font tremper vn iour & vne nuit du Melilot embeu d'huyle. Si d'auanture quelque beste tombe dans l'huyle, qui le rende puant, Democrite commãde en ses Georgiques, qu'on pende au vaisseau de l'huyle vne poignée de Coriandre, & qu'on l'y laisse quelques iours: si la puãteur ne se perd point par ce moyen, il faudra changer le Coriandre, iusqu'à ce que la corruption soit corrigee. Mais il sera fort bon de le rechanger en temps serain, en vaisseaux nets, lesquels serõt meilleurs, s'il y a eu au parauant du vinaigre. Aucuns y meslent de la graine de Senegré ou Coriandre seiche, & broyee auec huyle, ou y esteignent souuent des charbons d'Oliuier enflambez. Il y en a aussi qui plongent dans l'huyle des grains de raisins secs vuides de leurs pepins, broyez, & reduits en petits pains & masse, & au bout de dix iours les ayans ostez les pressent, & apres auoir remué l'huyle le vuydent en vn autre vaisseau. D'autres pillent les deux ensemble, assauoir les raisins

raisins & les pepins,& les mettent dans l'huy ly. S'il est trouble. Tarentin conseille qu'on le face chauffer en vn pot qui ait la gueulle large,& quand il aura bouilli,qu'on iette des sus du sel bien menu frit & rosti, & quand il sera rassis, qu'on le vuyde ailleurs. Tu le feras fort clair, si tu broyes de l'escorce & tendrons d'Oliuier auec du sel,& les ayant enueloppes en vn linge, tu les pens au vaisseau où sera l'huyle. Tu le rendras odorant en ceste faço: mets dãs l'huile frais qui soit sorti le premier, net, & sans aucune lie (lequel nous auous dit qu'on nommoit huyle vierge) estãt en vn vaisseau de verre, mets dit il, de l'Aulne seiche, fueilles de Laurier, Souchet, racine de Flambe, & autres simples odorans que tu voudras reduits en poudre & sassez,& les remue fort & longuement, adioustes y apres du sel rosti, & reduit en poudre, & le remue derechef, & mets au soleil le vaisseau auec l'huyle par l'espace de quinze iours, ou plus ou moins, ou le plonge en vn vaisseau double plein d'eau chaude, qu'on appele ordinairement le Bain marie, mais en sorte qu'il n'ait point d'aër, ou qu'il n'en sorte rien: & le laisse là iusqu'à ce qu'il ait bouilli trois heures à petit feu, l'en ayant retiré, laisse le reposer quelque temps iusques à ce que tu cognoisses qu'il se prenne & assemble en vn: Puis coule le & le garde pour ton vsage en

t. i.

lieu & vaisseau commode & pren soigneusement garde qu'il n'y entre point d'aër.

En cest endroit, estant las d'escrire & cõposer, ie mettray fin à ce traité des Iardins & choses appartenantes à iceux, & prieray affectueusement ceux qui le liront & en tireront quelque profit : qu'ils prient Dieu qu'il luy plaise aider & fauoriser à nostre entreprise, afin que beaucoup d'autres choses que nous auons en main, & composons tous les iours, selon nostre pouuoir, pour l'vtilité & profit de tous ceux qui ont enuie d'apprendre, puissent vn iour venir en lumiere à la bonne heure.

***

TRAITE DE LA MANIERE
d'enter les arbres des iardins, recueilli de plusieurs autheurs Grecs & Latins: par A. Mizault Medicin.

PREFACE.

AYANT mis en lumiere pour l'vtilité d'vn chacun, les remedes façõs de cultiuer & secrets des Iardins. Il m'a semblé que ce seroit bien fait de les accompagner de ce petit liure traitant de la maniere d'enter, afin que nostre histoire des iardins vienne en lumiere parfaicte & accomplie de tous ses membres. Afin donc que des parolles ie vienne à la matiere. Les arbres qui ont accoustumé de venir par l'industrie & artifice des hommes, viennent ou de semence, ou de petites plantes ayans la racine ou de prouins, ou de branches arrachees, ou de iettons, ou en lieure. Laissans là les premieres especes cõme cogneuës de tous, ie mettray peine de declarer amplement la derniere, s'il plaist à Dieu, & ce suyuant les autheurs d'agriculture Grecs & Latins, anciens & moderhes, afin d'orner en toutes sortes, selon ma petite capacité l'art d'enter, qui est la mere tresfertile des plus beaux fruits, que les arbres rapportent.

De la maniere d'enter en escorce & en fente: pris des Georgiques Grecs de Florentin.

CHAP. I.

FLORENTIN renommé entre les Grecs autheurs d'agriculture dit qu'il y a trois sortes d'enter, l'vne en escorce l'autre au tronc, & la troisieme en escusson. Laissant là la derniere, il traite en ceste maniere de la premiere & seconde, les arbres, qui ont l'escorce plus espaisse, & qui attirent beaucoup d'humeur de la terre, comme sont le Figuier, l'Oliuier, & le Cerisier & semblables, veulent estre entez en escorce. Mais premierement il faut ficher doucement entre l'escorce & le bois, vn coin bien mince, fait de bois dur, afin qu'il entre plus aisément, & faut faire cela tenant la main si droite, que quelque bande de l'escorce ne se rompe, ayant tout bellement retiré le coin, on y fiche & met on doucement le greffe. Ceste façon d'enter s'appele en grec emphilismos, comme qui diroit ensueillure. Mais les arbres qui ont l'escorce desliee & moins humide, & qui ne rendent aucune liqueur par dehors (d'autant que toute l'humeur

meur se retire à la mouëlle du dedans sans se ietter vers l'escorce) comme est le Citronnier, & plusieurs autres, on y ente le greffe, fendant le tronc par le milieu, & appele on propremēt ceste maniere Enter. En l'vne & l'autre espece d'enter, ils conseillent qu'on mette incontinent le greffe dans la fente, & qu'on face l'enteure hastiuement, de peur que si on demeure trop, l'humeur ne se espuise, & le greffe se desseiche, or faut il que les greffes qu'on ente, soyēt nets, & choisis d'vn arbre fertile, du costé qui regarde le septentrion. Item coupez auec serpettes bien trenchantes du bois noueau, vnis, ayans force boutons, & deux ou trois fourchons, tous d'vne venue par embas de la grosseur du petit doigt, & de deux ans, car la seue de ceux qui n'ont qu'vn an se retire en haut, dont ils deuiennent steriles. On les taille d'vn costé du bout de la serpette, en façon d'vne plume à escrire, sans toucher à la mouëlle, en sorte qu'on puisse ioindre le bois auec le bois & l'escorce auec l'escorce. La pointe du greffe, & la fente, en laquelle on le doit mettre, seront d'vne mesme grandeur : en sorte que ledit bout pointu, & la fente en laquelle on le mettra ne soyent point plus longs de deux doigts, desquels ne faudra rien oster quand ils se rapporteront bien l'vn à l'autre, il faudra seulement couurir la playe auec Argille,

d'autant que la terre iaune brusle les iettons & pourtat n'y vaut rien. Il n'est pas meilleur de couurir la susdite fente auec cire rouge, à cause du Cinabre qui y entre, ni de cire verde à cause du verd de gris: car non seulement cela seiche, mais brusle. Si toutesfois on veut se seruir de cire, il vaudra mieux prendre de la iaune neuue, qui n'a en soy aucune qualité nuisiue: & d'autant qu'elle ne tient pas d'elle mesme, il la faudra bien ioindre, l'estouper, & lier par dessus. Ils commandent aussi ceci, qu'on cueille les greffes, au decroissant ou coniunction de la lune, dix ou douze iours deuant que les enter, & les enfermer en vn pot bouché, en sorte qu'il n'y entre aucun aër & quand on les choisit estans encor enfermez, faudra aduiser qu'ils ne se fendēt point, & estans entez, qu'ils s'auancent de boutonner. Et pourtant, comme nous auons dit, il faudra cueillir ceux qu'on voudra enter, dix iours deuant, ou vn peu plus. Mais il faut declarer la raison pourquoy il ne les faut pas enter aussi tost qu'ils sont coupez. Car si on met le greffe encor chaud & enfle, estant mis en la fente appropriee pour le receuoir, il faudra necessairemēt, qu'il s'en flestrisse quelque partie, auant qu'il se repreinne, & qu'il entreuienne entre le tronc & le greffe quelque lascheté spongieuse: ou si tu l'aimes mieux, qu'il y ait de l'espace vuide entre le

bois

bois de l'arbre & le greffe, esquelles fentes l'aër entrant, ne permet aucunement qu'ils se assemblent en vn: tellement qu'il se fait és arbres vn tel accident que celuy qui aduient au corps humain, que les medicins appelent sinus: & n'y a doute que l'aër qui est de sa nature penetrant plus que chose que soit, & en outre mordant, ne renouuelle la playe, ou l'empesche de se reprendre, & la chaleur naturelle s'euapore & debilite, la seue semblablemẽt se perd. Et si on les tient quelques iours enfermez en vn pot, ils serõt hors de tout danger, & en outre, les lieux tendres venans à se lascher, ne leur nuiront, ni l'air y entrant ne les endommagera, mais reprendront en peu de temps. Il ne faut pas enter les greffes en temps de bize, mais plustost quand le vent de midy souffle, car comme la playe est profitable à ceux qu'on ente en fente, aussi nuit elle à ceux qu'on ente en escorce. On peut seurement enter dans le tronc iusques à l'equinoxe d'autonne. En escorce, iusques au solstice d'hyuer & depuis que le vent d'occident commence à souffler (qui est depuis le septieme iour de Feburier) iusques au solstice, Il y en a qui disent qu'il fait fort bon enter au tronc au commencement des iours Caniculaires, & derechef en esté, apres que les iours Caniculaires sont passez. Voila ce qu'en dit Florentin en sa

Georgiques.Mais en tout ceci, faut faire distinction des lieux & des temps.

Maniere d'enter en escusson, pris des Georgiques Grecs de Didyme.

CHAP. II.

DIDYME dit que le temps le plus commode à enter en escusson, est deuant le solstice d'esté:combien qu'il die qu'il a commencé bien à point d'y enter enuirō l'equinoxe du printemps, lors que les arbres sont comme enflez & gros de boutons,en temps serein & sans vent. Mais il faut que l'arbre qu'on veut enter en escusson,soit nettoyé de ses nœuds & iettons, & esbranché,laissant les branches les plus drues,& les iettons les plus nets, qu'on aura destiné à cest effet, il faut prendre l'œil ou bouton où il n'y ait que redire, & choisi sur vn arbre fructueux, d'vn sion d'vn an : & ayant soigneusement raclé l'escorce tout autour auec le trenchant du costeau, le mettre dans le tronc en la place d'vn autre. Or faut il aussi diligemment tailler l'escorce nette & sans rides,ni aucune playe,& ne blesser ni entamer le bois:car cela y est fort necessaire. Il vient

vient à bonne fin, si le bouton, ainsi enté, est mis en la place d'vn autre, car par ce moyen il se prent sans doute. Il n'y a point aussi de danger de faire l'enture ailleurs qu'au lieu du bouton ou germe, & en autre endroit du tronc. Au reste, il faut que les escorces soyent de mesme grosseur & quand elles seront reprinses, faut coupper ce qui est au dessus de l'enture de peur que la nourriture ne s'trãsporte, & que la seué soit destournee de la playe ia reprise. Il faut oster les liens quand les iettons auront trois fueilles. Mais (dit Didyme) i'ay souuent enté non pas l'œil mesme seul, prins d'vn sion d'vn an, mais ayant laissé ledit œil dans le ietton sans aucune blessure: ay osté l'escorce derriere le bouton: & taillant le bois en façon d'vne plume à escrire, l'ay mis auec le bois qui restoit dans la trace ou fente de l'arbre, & ay par ce moyen eu des arbres plus excellens. Or si l'escusson se fait du costé gauche de l'arbre, il amenera fort grand' quantité de fruict. Voila que dit Didyme en ses enseignemens Grecs d'Agriculture, desquels i'ay pris ces choses. Mais en cecy faudra tousiours auoir esgard à l'aër au quel tu feras, à ton terroir & coustume. Ce qu'aussi sera dit pour le reste.

Quelques particuliers enseignements de la maniere d'enter, de Diophanes Grec autheur d'agriculture.

CHAP. III.

LE figuier s'ente biẽ à point sur le Meurier & sur le Platane. Le Meurier sur le Chastaignier, Fau, Põmier, Poirier sauuage, Terebinthe, Orme & Puplier blanc, & de ceste cõiunction viennent les Meures blãches. Le Poirier s'ente sur le Grenadier, Coignier, Meurier, Amãdier & Terebinthe. Si on ente des greffes de Poirier sur vn Meurier, il amenera des Poires rouges. Le Põmier s'ẽte sur toute sorte de Poirier sauuage: le mesme enté sur le Coignier, apportera des Pommes que les Grecs appellent Melimela, c'est à dire Pommes douces cõme miel: il s'ente aussi sur le Prunier, mais estant enté sur le Platane il amene des Põmes rouges. Le Noyer veut estre enté seulemãt sur l'Arbousier, ayãt presqu'en horreur la cõpagnie de tous les autres. Le Grenardier s'ente sur le Saule, le Laurier sur le Pommier, le Peschier sur le Prunier de Damas & sur l'Amandier, le Prunier de Damas sur toute sorte de sauuageon: Item sur le Coignier & Pommier: Le Chastaignier prend plaisir d'estre enté sur diuers arbres, cõme sur le Fau & Rouure. Le Cerisier ne refuse pas d'estre couplé auec le Peschier

chier & Terebinthe, ni aussi au contraire le Peschier & Terebinthe, d'estre entez sur le Cerisier. Le Coignier ne reiette pas la compagnie de L'aubespin. Le Meurte s'ente sur le Saule, L'abricot sur le prunier de Damas, & Amendier. Le Citronnier pource qu'il a l'escorce deliee, à peine peut-il souffrir qu'on y ente quelque greffe en escorce: ains se nourrit plustost au sein de sa mere mesme: & quād il est repris, il flestrit. Or parle-ie du fruict, dit Diophanes, lequel quand l'arbre est repris s'appelle Citron. Toutesfois si quelqu'vn ente le Citronnier sur vn Meurier, il apportera des Pommes rouges. Le Coignier & Figuier s'auuage s'entent sur toute sorte d'arbre, & ne reiettent aucun greffe. Didyme a laissé par escrit en ses Georgiques, que le Citronnier enté sur vn Grenadier, s'y nourrit bien. Florentin promet que la Vigne entee sur vn Cerisier, amenera des Raisins au printemps: & que la mesme vigne entee sur l'Oliuier rapportera vn fruict, qui s'appelle Eleostaphylus, c'est à dire, raisin-oliue, ayāt pris son nom de la conionction des deux arbres. Les Poires odoriferantes appelees Poires musquees, reprenēt fort bien sur des Pōmiers, ce que i'ay appris (dit Diophanes) par la seule experiēce. Voila que disent les auteurs Grecs d'agriculture, touchant la maniere d'enter.

La maniere que les arbres se produisent & s'entent, prise du second liure des Georgiques de Virgile.

CHAP. IIII.

PRemierement nature en different degré
Fait les arbres produire : aucuns de leur bon gré
Viennent sans aide d'homme, & tiennent en seruage
Bien largement les champs, & le courbe riuage,
Comme le mol Ozier, les Genets flechissans
Peupliers & Saules verds aux rameaux blanchissans
Vne partie aussi sort de semence esparse:
Comme hauts Chastagners, & l'Escule qui passe
En verdeur, tous les bois à Iupiter voué
Et le Chesne des Grecs pour oracle auoué
Trsespesse forest germe en racine, aux formes
Des autres: & tels sont les cerisiers, les Ormes:
Et le petit Laurier Parnasien, tout verd
Croist sous l'umbrage grand de sa mere couuert.
Premierement nature ordonna telle voye:
Ainsi toute forest, verger, & boys verdoye.
L'vsage auec raison autres moyens trouua.
Les plantes cestui-ci, que du corps tendre il va
De la mere trenchant, mit es fosses grand erre:
Celuy là les troncs mesme enfouit dedans terre,

Ba-

Bastons fendus en quatre,& paux pointus dressez
Autres arbres encor d'arcs en Prouins pressez
Attendent les forests,& les plantes menues
Viues,auec la terre ou elles sont venues,
Les autres n'ont besoin de racine:& se met
Sans crainte le tailleur,tirant le haut sommet
A l'enfouir en terre.Et(chose estrange à dire)
Hors des troncs entaillez du bois tout sec se tire
Racine d'Oliuier.Souuentesfois aussi
Sans dommage voyons les rameaux de ceux-ci
En autres se changer:Et les Pommes entees
Estre par le Poyrier ainsi changé,portees:
Entre prunes rougir cormes pierreuses.Or
Apprenez laboureurs,de toute espece encor
Le sien propre labeur,& faites par culture
Changer les ſpres fruits en plus douce nature.

Et vn peu apres:

Les arbres hauts en l'air,s'estendent de par elles
Croissent certes,sans fruict, mais puissantes & belles:
Car nature est sous terre.Or si quelqu'vn enter
Toutesfois les vouloit,ou bien les transplanter:
Elles despouilleront leur courage sauuage
Et par frequent labeur en quelque art & vsage
Que les appelleras,te suyuront sans chommer,
Et la sterile encor qui vient à se germer
Dans la racine basse,aussi fera de mesme,
Si par les vuides champs est plantee elle mesme

Ores le haut fueillage, & les rameaux espars
De la mere, vmbrager s'en vont de toutes parts:
Et de l'arbre croissant vont oster & destruire
Entierement les fruicts qu'elle tasche à produire.
L'arbrisseau qui ia s'est de semence ietté,
Tard vient pour vmbrager tarde posterité:
Et les fruicts oublians leur premiere nature
Degenerent: la vigne aussi pour la pasture
Des oyseaux va raisins tous vilains apportant.
A tous son labeur propre on doit mettre pourtant
Bref toutes les conuient dedans la fosse ioindre,
Et pour biẽ grãd profit les dompter & cõtraindre.
Mais Oliuiers es troncs correspondent fort bien,
Et la Vigne au Prouin, le Myrte Paphien
A son solide tronc, de plantes n'aist grãd nombre
De durs Coudriers, haut Fresne, & l'arbre couuert d'vmbre,
Coronne Herculeenne, & les Chesnes aussi
Du Chaonien pere: on voit comme ceux-ci
La haute Palme croistre & le droit Sapin mesme
Qui doit dedans la mer voir tout peril extreme.
Et l'Arboisier picquant est de Noyer enté:
Les steriles Platains porterent a planté
Pomes, Chastaignes Faux: & le Fresne sauuage
De fleur de Poirier blãche, a blãchi son ramage:
Et les porcs sous Ormeaux casserent gland, façon
Simple d'enter, n'auons ou mettre en escusson:
Car là ou les bourgeons du milieu de l'escorse
Se poussent, & leur taye encor tẽdre & sans force,
Rõpẽt dãs le nœud mesme vn petit creux se fait,

On

Ou d'vn autre arbre on vient clorre vn greffe en effect
Et l'apprennent à croistre auec ceste peau lente.
Ou bië és trócs,sans nœuds sót trëchez: & la fëte
Basse au tronc s'ouure à coins:puis fertiles adóc
Les plantes on y met: & le temps n'est pas long,
Que le grãd arbre au ciel ses heureux rameaux donne:
Du fueillage nouueau, & fruicts,nõ siës,s'estõne

Voila que dit l'excellent poëte Virgile de la diuersité des arbres, en ceux qui viennent de nature,& ceux qui viennët par artifice. Il declare clairemët la premiere maniere,mais la derniere,obscurement. Nous l'esclaircirós & le rendrons aisé à entendre par ci apres, par le moyen de Pline. Finalement il donne à entendre la maniere d'enter par quelques exemples, auec les deux autres especes d'enter:asçauoir en escorce & en escusson lesquel les deux se font en l'escorce: mais en cest endroit ie ne fay pas estat d'exposer Virgile. Ie vien donc aux autres,qui ont escrit plus amplement & plus clairement de la maniere d'enter apres Virgile.

La maniere d'enter, prise de Iunius Columella.

CHAP. V.

ON peut enter sur tout arbre, pourueu qu'il n'ait l'escorce differente de celuy

sus lequel il est enté. Et s'il porte fruit sembla ble & en mesme temps, il s'y entera fort bien sans aucune difficulté. Or les anciens ont fait trois sortes d'enter. L'vne, par laquelle on met des greffes taillez dans l'arbre couppé & fendu, l'autre, quand on met le greffe entre l'escorce & le bois: & ces deux manieres se font au printẽps. La troisiesme est, quãd ayãt osté l'escorce de quelque endroit de l'arbre, on y met vn boutõ auec bien peu d'escorce, les laboureurs appelẽt cela enter en escussõ. Ceste façon d'enter se pratique fort à propos en esté. Et quand nous aurons enseigné ces façons d'enter, nous en amenerons vn au tre de nostre inuention. Ente tous arbres, aussi tost qu'ils commenceront à boutõner, au croissant de la Lune. Mais l'Oliuier enuiron l'equinoce du printemps, iusques au troi siesme d'Auril. Pré garde que l'arbre duquel tu veux enter & prendre tes greffes, soit ieune fertile, & ayant force nœuds: & aussi tost que les boutons fueilleront, cueille-les des rameaux qui ayent vn an qui regardent le Soleil leuant, & soyẽt entieres, de la grosseur du petit doigt, auãt deux ou trois reiets. Coupe puis apres bien soigneusement auec vne scie l'arbre lequel tu veux enter, & la partie la plus viue & non ciquatricee, & garde bien d'offecer l'escorce. Apres que le trõc sera coupé, tu vniras la coupeure auec vn ferremẽt biẽ trenchant,

trenchant, & puis tu mettras entre l'escorce & le bois vn petit coin de fer ou d'os,& non moins auant de trois doigts,mais auise bien à le mettre sagement, de peur que tu n'offenses ou rompes l'escorce. Racle auec vne serpe trenchante les greffes que tu voudras enter, & ce d'vn costé seulement, autant long que le coin aura esté mis auant dedans l'arbre: mais garde tousiours d'offenser leur mouëlle ou leur escorce. Quand tu auras les greffes prests,arrache le coin,& incontinent mets-les dedans les trous que tu auras faits, auec lesdits coins, entre l'escorce & le bois. Ente les greffes par le bout que tu auras ainsi raclé, de sorte qu'ils ne sortent pas hors de l'arbre plus que de la hauteur de demi pied; puis mets y de la mousse dessus & lie le tout en sorte que la pluye n'y tombe pas. Quelques vns aiment mieux faire des fentes auec vne petite scie dedans le tronc de l'arbre, & l'vnissent auec vn petit cousteau bien trenchant,puis y approprient les greffes. En vn tronc tu pourras ficher deux ou trois petites branches, pourueu qu'il n'y ait pas moins de quatre doigts de l'vne à l'autre. Toutesfois en ceci faut auoir esgard à la grãdeur de l'arbre, & à la bonté de l'escorce. Quand tu auras mis sur le tronc tous les greffes que l'arbre pourra porter, lie le tronc auec escorce d'Orme,ou Osier, enduite de torchis fait de

terre batue auec paille, toute la fente & l'espace qui est entre les greffes, iusques à ce que ils apparoissent au dehors seulement de deux doigts: mets de la mousse sur le lieu, & lie le tout en sorte que la pluye n'y puisse entrer. Si tu veux enter vn arbre bien petit, coupe le par le bas, de sorte qu'elle ne sorte haute de terre plus d'vn pied & demi, & l'ayant couppé, vni bien soigneusemẽt la fente faite au milieu dudit tronc auec vn ferrement biẽ trenchãt, si que la fente soit de trois doigts, fiche vn coin entre-deux pour l'entrouurir, puis mets les greffes raclees des deux parts, de sorte que l'escorce du greffe se rapporte auec l'escorce de l'arbre: quand tu auras bien adiousté les greffes oste le coing, & lie l'Arbre cõme il a esté dit cy dessus, car cela garẽtira biẽ fort contre le vent & contre la chaleur. Ceste troisiesme sorte d'enter est bien subtile, & n'est pas conuenable à toutes sortes d'arbres, mais seulement à celles qui ont l'escorce humide & abondãte en seue, & forte comme est le Figuier: car il rend beaucoup de laict, & a l'escorce forte, de sorte qu'il s'ente bien à propos en ceste maniere tu esliras les plus beaux sions & les plus vnis que tu pourras choisir en l'arbre dont tu les prendras. Il faudra prendre garde au bouton qui sera le plus apparent, & qui donnera plus d'esperance de germer: marque deux doigts en quarré de

de ſorte que le bouton ſoit au milieu: tranche les deux bouts auec vn fer aigu, & le pele ſi dextremẽt que tu n'offenſes le boutõ, choiſi en apres la branche la plus nette que tu pourras de l'arbre que tu veux enter en eſcuſſon, de laquelle tu couperas l'eſcorce de meſme grãdeur, puis au lieu dont as oſté l'eſcorce tu adiouſteras le bouton ou emplaſtre ou eſcuſſon, de ſorte qu'il ſoit tout iuſte auec la partie qui eſt eſcorcée. Ce fait lie bien le bouton tout à l'entour, & te garde de le bleſſer, puis enduí les iointures & liens, auec terre molle, laiſſant eſpace à ce que le boutõ ne ſoit preſſé, mais germe à ſon aiſe. Esbranche l'arbre en tout, afin que la ſeue ne s'en aille és branches ou ne ſe departe à autre qu'à l'ente vingt & vn iour apres deſlie l'eſcuſſon. l'Oliuier s'entera biẽ en ceſte maniere. Nous auõs ia mõſtré la quatrieme ſorte d'enter lors que nous parlions des Vignes, pourtant ne ſeruiroit de riẽ de redire ce qui a eſté dit touchant la façon de percer les arbres auec vn tariere, mais d'autant que les Anciẽs ont dit que toutes ſortes de greffes ne ſe peuuent enter ſur tout arbre, & nous ont baillé ceſte reigle, aſçauoir que les greffes qui ont l'eſcorce la peau, & le fruict ſemblable, peuuẽt s'accoupler auec les arbres ſur leſquels ils ſont entez. I'ay aduiſé de rabatre ceſte opinion & d'enſeigner à nos ſucceſſeurs d'enter toute ſorte

de greffe en toute sorte d'arbre & afin de ne lasser le lecteur par grand preambule, i'allegueray ici vn exemple qui enseignera comment toute sorte de greffe pourra estre entee sur toute sorte d'arbre, fay vne fosse de quatre pieds en quarreure, esloignee d'vn Oliuier, de telle espace que les dernieres bräches de l'Oliuier y puissent atteindre, puis plante en ladite fosse vn petit Figuier, mets peine qu'il deuiene beau & vni, Apres trois ou quatre ans quãd il sera assez creu, courbe la branche d'Oliuier qui te semblera la plus nette, & la lie au pied dudit Figuier, puis tu couperas les autres branches excepté celles où tu voudras enter: apres coupe le Figuier, & pare la coupeure & la fends par le milieu auec vn coin: pren les brãches d'Oliuier ainsi comme elles sont attachees en l'arbre, racle les de chasque part, & les adiouste à la fente du figuier, puis oste le coin & lie les biẽ afin qu'elles ne puissent estre arrachees par quelque violence. En ceste maniere l'Oliuier prendra sur le Figuier par l'espace de trois ans, & à la quatrieme annee quand ils seront bien pris ensemble, tu couperas les branches d'Oliuier de leur tronc. En ceste façon toute sorte d'arbre se peut enter auec quelque autre que ce soit. Voila que dit Columelle autheur d'agriculture, autant eloquent que diligent.

La maniere d'enter prise de Pline.

CHAP. VI.

Nature a enseigné d'enter par le moyen des oiseaux affamez, ayans deuoré à la haste de la semence, & l'ayans rendue tout entiere trempee toutesfois adec leur fiente, & mis en des tendres iointures des arbres, qui mesme souuent a esté trasporté par le vêt en quelques fentes de l'escorce, dont nous auõs veu vn Serisier en vn Saule, vn Plantã en vn Laurier, vn Laurier en vn Cerisier, & les bayes ensẽble de diuerses couleurs. Lon dit que le Choucas serrant des semences en des trous, cõme en des thresors, a dõné enseignemẽt de ceci. Delà est venue la maniere d'enter en escusson qui se fait en ourant l'œil de l'arbre auec vn instrumẽt semblable à celuy que les cordoniers appellent porte-piece, & d'enfermer le germe qui aura esté pris d'vn autre arbre auec le mesme instrument. Or ceste estoit l'ancienne façon d'enter les Figuiers & les Pommiers. Vergile veut que l'on mette l'œil qu'on aura pris d'vn arbre dans la place dont aura esté tiré vn autre. Or nature a enseigné cela, mais quand à la façon d'enter l'auenture qui est vn autre maistre presques de toutes choses l'a mise en

auant en ceste maniere. Vn laboureur soigneux fermant sa cabanne d'vne haye fit vn giste de Lierre, afin que les perches ne pourrissent pas si aisément, mais elles estans fichees dedans prirent vie, & de la vie d'autruy tirerent la leur, & trouua-on qu'vn trõc de bois estoit ambeu de terre. Lon couppe auec la scie le haut de l'arbre, on vnit la taille auec vne serpe, despuis on a trouué deux façons d'enter, la premiere est de ficher le greffe entre l'escorce & le bois, car les Anciens craignoyent de fendre le tronc, puis ils se sont enhardis de percer le milieu & mesme le moisle là où ils ont mis le greffe, car ils n'en pouuoyent mettre dauantage.

On inuenta depuis vne maniere, plus ingenieuse d'y en mettre iusques à six (afin qu'en entant en grand nõbre il en reschappe quelqu'vn, & que ce qui se fait en fendant le trõc par le milieu, & y mettant vn coin mince pour le tenir ouuert, iusqu'à ce qu'on ait fiché dedans la fente le greffe aiguisé par le bout. Il faut prendre garde à beaucoup de choses en faisant ceci. Premieremẽt quel arbre, & auec quel peut estre ainsi enté, & de quel arbre est le greffe, Tous n'ont leur seue en mesme mois en diuers endroits. Les vignes & Figuiers ont le milieu plus sec & les iettons d'enhaut: pourtant prend on les greffes de cest endroit là. l'Oliuier a sa seue sur le mi-

milieu,& de là prend on les greffes:les bouts d'enhaut sont secs. Les arbres s'accouplent aisément, qui ont l'escorce semblable,& qui florissent,boutonnent & iettent leur seue en mesme temps.Il faut prendre garde quant au reste,qu'õ ne face la fente sur vn nœud, car à cause de sa dureté il ne peut receuoir le greffe estrange, il le faut donc mettre en vn endroit biẽ poli,que le greffe ne soit beaucoup plus long que de trois doigts, qu'elle ne soit de biais, & qu'on n'y voye pas le iour à trauers. Virgile defend d'enter des brãches d'en haut, & est chose asseuree qu'il faut prendre les greffes du milieu de l'arbre qui regarde le leuant d'esté,& ce des arbres fructueux,& du bois noueau, sinon qu'on les entast sur vn vieil arbre,car alors il faut qu'ils soyent plus forts.Item qu'ils soyent comme engrossez & enflez de boutõs,& desquels on espere auoir du fruit ceste annee là.Ils doyuent tous estre de deux ans & nõ moins tenves que le doigt du milieu.On les ente aussi renuersez quand on veut que l'arbre ne viẽne pas si haut, ains s'estẽde en large.Sur tout il faudra qu'ils boutonnent, & soyent bien vnis, n'ayans aucun vice:La mouëlle du greffe donne bonne esperance que les iointures se reprendrõt si elle est iointe à la mere du bois,& à son escorce: car il vaut mieux la faire ainsi,que de l'approprier par dehors à la fleur d'escorce qu'on

ne deueste entieremẽt la mouëlle:toutesfois on la pourra biẽ vn peu descouurir, afin que la pointe du greffe faite en façon d'vn coin bien vni descende dans la fente, n'estãt point plus grãd que de trois doigts. Ce qui aduiendra fort aisément, si on le trempe en eau en le raclant. Il faut abaisser le greffe iusques à son escorce: & se garder qu'il ne s'oste de son lieu en l'abaissant: ou que l'escorce ne se replie & ride. Et pourtãt ne faut enter les greffes quand ils pleurent, non plus que quand ils sont secs, pource qu'en ceste sorte là l'escorce se lache par trop grande humidité, & en ceste ci, faute d'humidité vitale il ne s'humecte point, ni ne se reprent. On fait ceste ceremonie au croissant de la lune, on abaisse le greffe auec les deux mains: autrement on ne se sert guere des deux mains en ceste besongne, & ce par vne mediocrité necessaire: car estans les greffes plus fort abaissez, ils en sont plus tardifs, & de plus longue duree, & au contraire s'ils le sont moins. Item que la fente ne soit trop ouuerte & prenne le greffe laschement, ou bien qu'elle ne soit pas assez grande, & qu'elle ne iette le greffe dehors, ou le serrant trop, qu'elle ne le face mourir. Et faut sur tout prendre garde qu'on le laisse en la fente faite au milieu du tronc pour le tenir plus fort. Aucuns ayans tracé la fente au tronc auec la serpe lient le bord d'Osiers, puis y

puis y fichent les coins, lesquels le lien empesche d'entrer trop auant. Il y en a qu'on replante le iour mesme, qu'on les a entez. Si on ente vn arbre qui ait le tronc gros, il vaudra mieux l'enter entre l'escorce & le bois, faisant l'ouuerture auec vn coin d'os, de peur que l'escorce ne se rompe. On fend les Cerisiers, apres auoir osté la peau qui est sous l'escorce, & les ente-on seuls, depuis le solstice d'hyuer: leur escorce estant ostee, ils ont cõme vn poil qui pourrit l'ente s'il s'y prend: Quand on y aura mis le greffe sans rompre le coin, on l'estreint bien à propos. Il est fort bon d'enter le plus pres de terre qu'on peut, si les nœuds & le tronc ne l'empeschent. Les greffes ne doiuent point passer par dessus le tronc de plus de six doigts. Caton commande qu'on mesle du sable auec de l'argile ou croye, & du fient de vache, & qu'on le batte bien, iusqu'à ce qu'il soit gluant, puis qu'on le mette entre-deux & tout au tour. Il est aisé à voir parce qu'il en a escrit, qu'en ce tẽps là ils n'entoyent point autrement qu'entre le bois & l'escorce: ou qu'ils n'abaissoyent pas les greffes plus de deux doigts. Or conseille il d'enter les Poiriers & Pommiers au printemps, & depuis le solstice, cinquante iours apres vendanges. Mais les Oliuiers & Figuiers seulement au printemps, en temps sec. Item apres midy, & que le vent de midy

ne ſouffle point. C'eſt merueille de ce que ne ſe contentant pas d'auoir enclos l'ente, comme il a eſté dit, & guarenti de la pluye & du froid auec mottes de terre, & bandes d'Oſieres fendus en deux: il commande auſsi qu'on mette par deſſus l'herbe de Bugloſſe, ou langue de bœuf, & qu'on l'y attache, la courant de paille. Maintenãt on ſe cõtẽte d'enduire l'eſcorce de torchis, en ſorte que le greffe ſorte deux doigts par deſſus. Le tẽps preſſe ceux qui entent au printemps à cauſe des boutõs qui ſont preſts à ſortir, excepté l'Oliuier, duquel les boutons ſont fort long temps à ſortir, & ont fort peu de ſeue ſous l'eſcorce, laquelle nuit aux entes, quand elle eſt trop abondante. Mais quant au Grenadier & Figuier, quoy qu'ils ſoyẽt ſecs, toutesfois n'eſt pas bõ de les differer au l'endemain. On peut enter le Poirier meſme eſtant en fleur, voire au mois de May: que ſi on apporte de loin les greffes de Pommier, on a opinion qu'ils gardent fort bien leur ſeue, ſi on les fiche dans vne Raue: & qu'ils ſe gardent bien entre deux tuiles creuſes, aupres des ruiſſeaux ou viuiers, les ayans bouchez de terre des deux coſtez. La maniere d'enter qu'on appele emplaſtre, ſemble auoir prins ſon origine de la façon d'enter en eſcuſſon. Or conuient elle principalement aux arbres qui ont l'eſcorce eſpaiſſe comme le Figuier. Ayant donc coupé tou-

pé toutes les branches, de peur qu'elles n'attirent la seue, & leué l'escusson de l'endroit qui sera le plus vni & qui séblera le plus beau (en sorte que le cousteau ne passe point l'escorce, on y met vn autre boutõ auec l'escorce, serrant si bien les iointures, que la playe n'apparoisse point, & qu'elles s'vnissent incõtinent, en sorte que ni la pluye, ni le vent n'y puissent entrer, ce nonobstãt il vaudra mieux les luter & lier. Ceux qui aiment les nouueautez, disent qu'il n'y a pas long temps que on a inuenté ceste façon d'enter: Mais cela se trouue aussi dãs les anciens auteurs Grecs & dans Caton, qui commande d'enter l'Oliuier & le Figuier en ceste sorte, baillant aussi la mesure, suyuãt sa diligẽce accoustumee, qu'on taille l'escorce de la longueur de quatre doigts, & de largeur de trois, & qu'on les assemble en ceste sorte, & enduise de ceste sienne façon de lut, de mesme qu'au Pommier. Aucuns ont adiousté à ceste maniere la fente qu'on fait aux vignes, ayant osté l'escorce en quarré, & mettant le greffe du costé qui est plain. Nous auons veu pres de Tiuoli vn arbre enté en autant de sortes de Pommes, tellement qu'vne branche portoit des Noix, l'autre des Bayes, l'autre de la vigne, l'autre des Figues, des Poires, des Grenades, & diuerses sortes de Pommes, mais il

vesquit fort peu de temps. Et toutesfois nous ne pouuons attaindre nature par quelque experience que nous facions. On dit que le Platan reçoit toutes sortes d'entes, & apres luy le Rouure, mais l'vn & l'autre changent le goust des fruicts. Aucuns s'entent de toutes sortes d'arbres, comme le Figuier & Grenadier. La vigne ne veut estre entee en emplastre, ni les arbres qui ont l'escorce delicee, qui tombe aisément & n'est creuassée, & ceux qui sont secs & ont peu de seue, ne s'entent en escusson. L'ente en escusson est le plus fertile, & apres elle l'emplastre, mais l'vne & l'autre sont de peu de duree. Les entes qu'on fait seulement en escorce, sont incontinent arrachez par le moindre vent qui souffle. Le plus seur est d'enter & est de plus grand rapport que le planter. Voila que dit Pline.

Nous auons ici obmis le traité que l'autheur a pris de Pallade, pource qu'il n'est pas necessaire & qu'estant escrit en vers, il a de la difficulté qui ne plairoit au lecteur: si quelqu'vn veut voir que c'est, il pourra lire l'original dudit Pallade. Le pareil est de ce qu'en a escrit Iouian Pontã en son liure intitulé le iardin des Hesperides.

De la maniere d'enter, pris de mot à mot de Pierre de Crescence.

CHAP.

CHAP. VII.

IL faut sçauoir qu'il y a beaucoup de sortes d'enter. La premiere est, quand on coupe en trauers tous les iettons d'vn mesme arbre, outre la moitié de la mouelle, & lors on lie ce qu'on a coupé, cõme on a accoustumé de lier les playes: & met on à l'entour de la cire ou de la bouë, pour empescher que la pluye & autres dangers exterieurs ne les endommagent, & de peur qu'ils ne se puissent rompre, ou que la playe ne s'ouure par la secousse des vens, les faut appuyer de perches propres: car la playe estant incontinent fermee, le dessus apporte vn fruit de fort bon goust, à cause que la seue se digere au nœud, ceci s'appele propremēt enture: laquelle ne change pas l'arbre en vne autre espece: mais de sauuage le rend priué. La seconde maniere est, quand on coupe vn mesme arbre par le tronc & ente on vn gref se pris au haut d'vn mesme arbre sur son trõc mesme: car alors l'ente se reprenant apporte vn fruit de diuers goust, grosseur, & figure qu'il ne faisoit auparauant: & de ceste maniere est venue toute la diuersité qui est aux Põmes & Poires & autres fruits. Car telle est la force du nœud & destournement des conduits, qui montoyent auparauant qu'ils con-

uertiſſẽt la ſeue retenue auſdits nœuds, a engendrer vne autre eſpece d'arbre, qui ſe cognoiſt par la groſſeur du fruit. La troiſieme a eſté inuentee en la vigne, & autres arbres qui viennẽt de la mouëlle: c'eſt à ſcauoir que on coupe le bouton d'vne vigne iuſques à la mouëlle, & ce en trauers & de coſté: en apres on tire autant du bouton d'vne autre vigne, & le met on au lieu de l'autre, puis on les lie, & alors ils ſe reprẽnent & apportent fruit. Il ſe pourroit peut eſtre faire aux autres arbres mais il eſt experimenté en la vigne. La 4. maniere d'enter eſt, quãd on ente vn greffe d'vn arbre ſur vn autre arbre, & ſe reprend ſur iceluy, & rapporte fruit en la maniere que nous auons ſouuent dit. Et ceſte façon ſera ordinairement la meilleure, & qui reprent pluſtoſt, ſi ce ſont arbres qui ſe reſſemblent le plus: & ſe fait proprement és arbres qui ont les conduits droits, & reçoyuent leur nourriture de la racine par l'eſcorce liee. Mais ceſte maniere, & ſemblablement la ſeconde, ſont diuiſees en beaucoup d'autres ſortes. L'vne eſt quand on met le greffe qu'on veut enter entre l'eſcorce & le bois de l'arbre. La ſeconde, quand on le met dans le tronc fendu. La troiſieme ſe fait en façon d'vn emplaſtre. La quatrieme s'appele communément enteure en morceau. La cinquieme ſe fait ayant percé vne perche de ſaulx. Il faut parler de tou-

de toutes par ordre. La premiere façon, par laquelle on ente le greffe entre l'escorce & le bois, se fait en ceste sorte: On coupe le tronc auec vne scie bien trenchante, en lieu vni & plein de seue: & le polit-on par dessus auec vne bande d'escorce: puis on le lie d'vn Osier ou verge d'Orme: & là fiche on entre l'escorce & le bois, de la profōdeur de trois doigts, vn coin de fer ou d'os, agu par vn bout, large d'vn costé & de l'autre fait en arrōdissant, se donnant garde qu'il ne se rompe quelque bande de l'escorce: & ayant retiré le coin, on y met incontinent vn greffe, taillé d'vn costé, sans blesser la mouëlle, & l'escorce de l'autre costé, ostant la petite peau du dehors, en sorte que le greffe ioigne biē au trōc: & faut que le greffe passe le tronc de la hauteur de cinq ou de six doigts. On y met deux ou trois greffes ou plus, selon la portee du tronc, laissans entre deux l'espace pour le moins de quatre doigts, ou plus, & les lutant proprement par dessus, & y appropriant, ou liant vne piece de drap ou drapeau. Or ceste maniere reprent, & vient fort bien: mais on ne le peut faire qu'au mois de Mars ou d'Auril, quand le bois peut estre separé de l'escorce. Et ne se peut faire qu'en vn gros tronc, ou de moyenne grosseur, & ce és arbres qui ont l'escorce espaisse & grasse, comme le Figuier le Poirier, le Pommier & semblables. Or tel-

le coupeure faite pres de terre se reprent fort bien, & mesme vient assez bien à propos en quelque part que ce soit du tronc & des grosses branches: mais tous les greffes ont besoin d'estre appuyez pour le moins de deux costez, à cause de la violence des vens. Quãt à la secõde maniere qui se fait en fendant le trõc, il y faut proceder en ceste façon. Il faut couper le tronc & le polir par dessus, comme nous auons dit ci deuant: puis le fendre à l'endroit qui semblera auoir le plus de seue & qu'on verra auoir l'escorce bien vnie, & propre pour y mettre le greffe: ce qui se trouue principalement là où il y a plus d'espace entre l'escorce & la mouëlle, à cause de l'abondance de la nourriture, qui s'est transportee en cest endroit là. Si deuant que le fendre, tu lies le tronc par enhaut, la fente ne s'en fera pas si grande: puis apres fay vn coin de la longueur de deux doigts, ou vn peu moindre: & ouurant la fente d'iceluy, osté tout le poil qui seroit aux bords de ladite fente, & y fiche le greffe taillé des deux costez, en sorte que l'escorce de l'vn se ioigne auec l'escorce de l'autre par dehors & par de dãs, le bois auec le bois, afin que la seue puisse plus librement passer entre les escorces & le bois: & faut que le greffe tienne ferme dãs la fente de l'arbre: puis ayãt tiré le coin faut lier, serré le greffe qui sera entré sans contrainte

trainte dans le tronc. Sur les fentes & escorces qu'on veut assembler, faut mettre quelque peu de l'escorce du mesme arbre, ou vne piece de toile ciree,& le lier estroitement auec des ioncs. Puis apres,comme dit Caton, ayant mis dans la fente d'enhaut,de la poudre bien desliee, faut bien accommoder dessus le tronc & ligature,de la croye bien battue auec vn peu de sable & de fient de vache, ou auec de la cire, pour defendre l'ente contre la chaleur, le vent & la pluye,& le lier de bandes, mais i'ay experimenté plus de mille fois,& ay tousiours trouué que c'estoit assez d'y mettre de la croye seule bien battue,sans fient, ni sable, ou cire,& poudre. Ceci seruira aussi à la fente, si on ne laisse sortir dehors les vapeurs qui s'esleuent de la racine, pour nourrir le noueau greffe. Toutesfois il faut noter que ceste maniere se fait en diuerses façons, selon la diuersité de la grosseur ou petitesse du tronc qu'on veut enter, & de tailler la pointe du greffe,car le tronc qu'on veut enter est vn peu plus gros que le greffe. S'il est beaucoup plus gros,on le peut fendre en deux sortes. L'vne,qu'on le fēde seulemēt d'vn costé du tronc, iusques à la mouëlle, auec vn cousteau propre à cest effet, la où on ne mettra qu'vn greffe. L'autre est,que la fente passe d'vn costé du tronc iusques à l'autre: & que là on y mette deux greffes de chaque

costé vn,ou bien seulemẽt vn d'vn costé, laissant l'autre vuide,si on le trouue bon. Mais si le trõc n'est gueres plus gros que le greffe on le fend necessairemẽt par le milieu, & n'y met on qu'vn greffe:or en quelque part qu'il ne faudra mettre qu'vn greffe il faut tellemẽt faire sa pointe,qu'en la fẽte faite des deux costez,la troisieme partie demeure auec l'escorce conuenable : & en la quatrieme , qui doit estre dans le trõc on ne voye rien de l'escorce ni de la largeur,ou bien peu, & sera meilleur:que le greffe soit bien ioint auec l'escorce, que s'il estoit auec le tronc de l'arbre par dehors & par dedans. Et là où il faut mettre deux greffes , on coupe le bout du greffe des deux costez, aupres de la mouëlle : on le pourra aussi tailler pres de la mouëlle en aiguisant:des deux autres costez,on le fait presque de mesme largeur : en sorte que le costé le plus large qui demeure auec toute l'escorce,soit ioint par dehors auec l'escorce de l'arbre , & le costé le plus estroit ayant osté la petite peau de dehors, soit tourné en dedans vers la mouëlle du tronc. Mais si le tronc est aussi gros que le greffe qu'on y ente: il faudra tailler le greffe en sorte qu'il y ait de l'escorce des deux costez & qu'elle soit esgale l'vne à l'autre,& ayant mis de l'escorce en vne petite bande sur les fentes, les faudra lier d'vn petit lien, ou d'vne corde, ne les serrant

gueres: puis apres qu'on le bande de croye ou terre & bandes. Et ceste maniere reprent fort bien pres de terre, & enhaut & aux sommitez des arbres. Et toutes ces façons d'enter en fente, se peuuent faire commodément au mois de Feurier & de Mars, voire mesme au mois d'Auril, pourueu que le greffe n'ait aucune terre : ce qui se fera encor mieux, si on les cueille vn peu deuant qu'ils boutonnent, & qu'on les garde fort long temps sous terre en lieu froid & vmbrageux, ne renuersant pas les bouts d'enhaut. L'ente aussi fait au mois de Ianuier eschauffee auec le feu reprend, pource que par le moyen du feu la seue s'y amasse, qui les conioint ensemble, Mais l'ente qui sera faite lors que les arbres sont ia en seue, sera meilleure & reprendra mieux. I'ay aussi enté des Pommiers au cõmencement du mois d'Aoust de greffes qui estoyent creus cest esté là, & l'ente vint assez bien: toutesfois il faut faire telles entes sous terre afin qu'on y amoncelle de la terre pour defendre l'ente contre si grande chaleur, ou qu'on mette par dessus quelque vaisseau degoustant, & par ce moyen on la pourra aussi enter au haut de l'arbre. On ente aussi en ceste sorte au solstice d'esté, comme dit Varro. On le peut aussi faire sous & ras de terre, ou bien peu par dessus : ou sans aucun doute les greffes entez, viennent de beaucoup plus

beaux en tous autres liens, d'autant que là le bois & l'escorce s'humectent fort par le moyen de la terre qui leur touche. Et ceste maniere d'ente est propre principalement aux petits arbres. Mais si l'arbre est moyennement grād, il vaudra mieux l'enter plus haut, là où l'escorce sera verde, & pleine de seue, que de l'enter ras de terre, d'autant qu'en ceste sorte, il en retarderoit son fruit de plusieurs annees: toutesfois tant plus bas on l'entera, tant plus le fruit s'appriuoisera. Et si l'arbre est grand & ayant plusieurs branches, il n'y aura rien de meilleur que de couper les branches en lieux bien vnis, & y enter autant de greffes que tu voudras. Que si l'arbre est si vieil, que l'escorce des rameaux en soit trop ridee & sans humidité, il le faudra couper, & le laisser ainsi iusques à l'annee suyuante, & alors y enter les greffes les plus beaux de ceux qui seront creus sur iceluy mesme, & à l'endroit le plus commode, coupant & iettāt tous les autres: & y en pourra on tant mettre que bon semblera à celuy qui ente, pource que cest arbre là nourrira suffisamment tous les greffes qu'on y mettra. Quant à la maniere d'enter, que Pallade appele escussō: le mesme dit qu'elle se fait en ceste sorte. Ayant coupé vne nouuelle branche, & fertile, on cernera tout autour le bouton, qu'on verra sans doute deuoir venir à bien, & ce de la lar
geur

geur de deux doigts en quarré, en ſorte que le bouton ſoit au milieu, puis faut ſi bellemẽt leuer l'eſcorce auec vn couſteau bien trenchant, qu'on ne bleſſe le bouton. Semblablement faut leuer vn eſcuſſon auec le bouton de l'arbre qu'on veut enter, & ce en lieu vni & plantureux, puis y ayant mis l'autre bien à point, on le lie tout autour du boutõ pour le faire tenir, ſans bleſſer aucunement ledit bouton, alors on le lute laiſſant ledit boutõ deſcouuert. Auquel ſeruira de beaucoup, ſi on met vne petite piece auec de la cire, ſur la iointure & fente des eſcorces, pour le guarentir des violences & inconueniens de dehors, & pour retenir la ſeue, & la vapeur qui leur donne vie. En apres tu couperas les rameaux de l'arbre qui ſont au deſſus, afin que la mere voulant nourrir ſes propres brãches ne laiſſe là ſon fils adoptif, c'eſt à dire le gref ſe enté. Au bout de vingt iours, ou plus, ayant oſté les liens, tu trouueras que le boutõ eſtrangier ſera bien repris aux membres de l'arbre. Or on dit qu'on peut enter en ceſte ſorte au mois de Iuin, combien qu'auparauant & vn peu de temps apres elle reprenne, pourueu que le bouton ſoit propre. Il y a vne maniere d'enter, appelee communément enteure en morceau: qui eſt fort ſemblable à ceſte derniere, & ſe fait en ceſte ſorte. Il faut leuer vn petit morceau de brãche long & gros

comme le poulce qui ait vn boutõ au milieu qui soit d'vn noueau greffe, & de la mesme grosseur,& ayant fendu l'escorce en trois, ou quatre parts, on l'y met, le serrant en sorte par le bas qu'il soit moyennemẽt serré cõtre le bois du trõc,& qu'on ne coupe pas l'escorce du greffe qu'on y met,& soit que le boutõ soit mis au lieu de celuy qu'on aura leué, ou qu'il n'y soit pas, neantmoins il reprent sans aucune ligature, ni autre aide : toutesfois il faut couper toutes les branches qui sont au tour, de peur qu'elles n'ostent la nourriture de l'ente ; & luy seruira de beaucoup, si on coupe l'escorce qui pẽd en sorte que le morceau soit esgal à celuy qui demeure : & pour ceste cause qu'on mette vne petite piece auec de la croye sur la iointure & sut tout le morceau laissant le bouton libre, puis apres afin que la cire ne tombe, qu'on le bande d'vne bande de toile. Or on ente en ceste façon au mois de Mars, quand l'escorce peut estre separée du bois, & au mois d'Auril & de May. Ayant cueilli les greffes deuant qu'ils boutonnent, on les garde en lieu froid & vmbrageux, de peur qu'ils ne germent, couuerts en partie de terre. On a aussi experimenté que enuiron sur la fin du mois de Iuin, & au mois de Iuillet : le petit morceau leué auec le bouton d'vn greffe noueau, & mis en vn ietton noueau de la mesme grosseur,

ſeur ſoit que les boutons ſe rapportent l'vn à l'autre,ou non,reprent fort bien ſans aucu ne ligature, ni autre aide. Or tant ceſte maniere d'enter, que l'autre eſcrite ci deſſus, appelee en eſcuſſon,a ſeulemẽt lieu és arbres qui ont l'eſcorce graſſe,comme les Figuiers, Oliuiers,Chaſtaigniers, & ſemblables. On peut auſsi leuer le morceau, ſans couper le ietton, dont on veut enter,& mettre là meſme vn greffe franc de la meſme groſſeur, & coupé d'vn coſté, puis le lier d'vn fil & preparer, comme nous auons dit ci deſſus: & quand on verra qu'il ſera repris, faut couper l'arbre au deſſus du morceau: car le ſommet y demeurant, attire plus fort la nourriture & ſubſtance au morceau que s'il eſtoit coupé: & par ce moyen on en peut faire pluſieurs d'vne meſme ſorte & de diuerſes en vne meſme verge.

La maniere d'enter ſur vne perche de Saule ſe fait en ceſte ſorte. Il faut percer vne perche ou baton deſdits bois auec vne tariere bien menue & aigue, en ſorte qu'il y ait eſpace de demi pied entre les pertuis,& ayant fiché le greffe, apres auoir vn peu raclé ſon eſcorce,la faut mettre en vne foſſe, les greffes eſtans eſleuez contremont, en ſorte toutesfois que le ſommet de la perche, principalemẽt deSaule,cõme ie l'ay experimẽté,demeure ſur terre: & au bout d'vn an quand toute

x. iiii.

la matiere sera montee, la faudra couper entre les greffes, & mettre chasque plante qui aura beaucoup de racines, en vne fosse preparee, à quoy peut estre profitera, si on bouche tous leurs pertuis & fentes auec croye ou cire. Vn certain m'a asseuré qu'il auoit experimenté ceste façon d'enter, en vn pau de Saule verd, percé seulement iusques à la mouëlle & y auoit mis des greffes de mesme grosseur ayant osté l'escorce, pour les faire entrer dãs le pertuis, en sorte que l'escorce du greffe fust esgale à l'escorce du pau, & qu'il boucha toutes les fentes de cire, & coucha le pau quatre doigts dans terre en lieu humide, en sorte qu'on ne voyoit rien du pau, mais seulement les greffes sur terre, & qu'ils reprirent tous fort bien, & les replanta ayant coupé le pau entre les greffes, & qu'ils vindrent bien. Columelle enseigne vne autre maniere d'enter, disant. Il faut percer l'arbre d'vne tariere, iusques à la mouëlle, en sorte que le tronc se baisse bellement en dedans, puis ayant bien nettoyé le tronc, commande qu'on y fiche estroitement, de la vigne ou vn rameau, duquel on aura osté l'escorce selon la grosseur du trou, & qui soit en seue & humide, laissant en dehors vn bouton ou deux : alors qu'on couure bien la place d'argile & de mousse, & dit qu'on peut en ceste façon enter la vigne sur vn Orme. On peut enter és deux manieres

nieres deuant dites au mois de Mars, ou au commencement d'Auril, ou bien quand la seue verde & nouuelle, dissoulte par la chaleur de l'air se remue dans l'escorce. Varron aussi escrit, qu'on inuenta de son temps, vne autre maniere d'enter és arbres qui sont voisins en ceste façon: il conduit la branche de l'arbre dont il veut prẽdre le greffe, à celuy sur lequel il veut enter, & le fiche sur la branche qui aura esté coupee, ce qui touche des deux costez du dedans sera attenué auec la serpe, mais ce qui sera veu dehors aura son escorce iointe egalement auec l'escorce de l'arbre. L'an d'apres on aduisera que la cime tire droit vers le ciel, quand le tout aura reprins l'vn sortira de l'autre comme prouigné.

On voit de ce que nous auons dit ci dessus, que cõbien que l'ente fait sur arbres semblables soit le meilleur: toutesfois qu'estant fait sur arbres de diuerse espece, le plus souuent il reprẽt & fait vne infinité de miracles qui apparoissent à ceux que les veulent essayer, & s'exercer en ces choses. Voila que dit pierre de Crescence, lequel nous a laissé l'histoire des entes confuse & embrouillee, comme ceux qui la liront le pourrõt cognoistre. En laquelle nous n'auõs rien voulu changer, soit au sens, soit au stile, lequel est sot & ridicule en beaucoup d'endroits: mais ceste matiere ne veut pas estre ornee, & se contente

d'estre enseignee. On y trouuera beaucoup de choses qui auront besoin d'vn deuin, ce qu'il faudra attribuer à l'exemplaire, dont nous auons pris ces choses de mot à mot qui estoit fort corrompu.

Que par le moyen & artifice d'enter on fait beaucoup de choses si admirables qu'on en est raui

CHAP. X.

Il y a beaucoup de choses en ce grãd theatre vniuersel du monde qui sont estimees miraculeuses, & lesquelles ont esté inuentees ou par cas fortuit, ou par l'industrie ingenieuse, trauail & experience des hommes. Dont me semble que le poëte a bien dit.

L'espreuue & le trauail & l'vsage bõ maistre
Aux pauures humains fait maint art louable naistre.

Et pource que plusieurs en ignorẽt la cause, ils s'en esmerueillent & estonnẽt tellemẽt qu'ils estimẽt que telles choses aduiennẽt cõtre nature. Et cela a lieu, non seulemẽt és autres choses, mais principalemẽt en la maniere d'enter les arbres, par le moyen & artifice ingenieux de laquelle nous voyons souuent aduenir, qu'vn mesme arbre, par vn spectacle si monstrueux, produira des Põmes, Nois Raisins, Fleurs & autres choses de diuerses sortes, goust, odeur, couleur, & proprieté, sortans

tans toutesfois d'vn mesme tronc: en sorte qu'on ne sçauroit voir chose plus admirable. Et pour mõstrer ceci & le cõfirmer par exẽples tant des Anciẽs que modernes, i'allegueray deux tesmoings qui disent l'auoir veu. Premierement Pline, duquel le tesmoignage ne peut estre reietté. Nous auons veu, dit-il, aupres de Tiuoli vn arbre enté, chargé de toutes sortes de fruits vne branche ayant des Nois, l'autre des Bayes, l'autre de la Vigne, des Figues, Poires, Grenades, & diuerses sortes de Pommes, mais il ne vesquit gueres de tẽps. I'allegueray aussi Iean Baptiste de la Porte Neapolitain, escriuãt en ceste sorte au secõd liure de sa magie naturelle. Nous auõs veu arbre, qu'õ appelloit le plaisir du iardin, de belle grosseur & grandeur, qui estoit planté en terroir gras, arrosé & plantureux, afin qu'il dõnast nourriture aux entes tant par sa force & vigueur, q̃ par la fertilité du terroir. Il auoit trois branches, portant en l'vne vn Raisin ou deux, sans pepins, de diuerses couleurs & medicinaux, desquels l'vn endormoit, l'autre esmouuoit le ventre. La seconde branche portoit des Pesches sans noyau, & si quelqu'vne en auoit, elle auoit le noyau doux cõme vne Amãde, & la Pesche representoit tãtost la face d'homme, tantost de bestes & estoit figuree de diuers lineamens. La troisiesme produisoit des Cerises sans noyau & e-

douces & aigres : Item des Auranges . L'escorce estoit entee de fleurs & Roses: & ses fruicts passoyent les autres en grosseur, & estoyent plus doux & odorants. L'arbre fleurissoit au printemps, & portoit ses fruicts outre la saison, qui demeuroyent long temps sur l'arbre, & fournissoit toute l'annee des fruicts par ordre. Car les fruicts succedoyẽt l'vn à l'autre par certains degrez, & se renouuelloyent. Les branches panchoyent courbees par la pesanteur des fruicts : brief, il auoit le ciel si fauorable, que ie ne vi iamais vn plus bel arbre. Voila qu'il en dit, duquel nous auons voulu prendre ceste histoire de vn arbre si rare & beau, afin que tu sceusses.

Combien est puissant l'art, & l'industrie est forte
Et comment le iardin s'accroist en mainte sorte
Par enter: quand trauail de repos aduersaire
Fauorise-

Voila ce que ie puis pour le present mettre en auant touchãt la maniere d'enter que i'ay recueilli des plus excellens autheurs d'agriculture tant Grecs que Latins. Et si quelqu'vn dit que nous n'en auons pas traitté assez soigneusement, s'il entreprend de le faire plus soigneusement, il aura occasion d'auoir de soin, & luy en saurons bon gré.

L'A-

L'ANATOMIE DES ARbres, *ou recherche & distinction particuliere des membres & parties de tout le corps de l'arbre: ou il est traicté de leurs actions, nourriture, seue, humeurs & autres choses.*



'Est vne chose notoire & arrestee entre to' les Philosophes, que Dieu tout bon & tout puissant, & Nature qui luy sert, n'ont iamais rien fait sans cause, & ont donné à toutes choses des parties & membres qui leur estoyent necessaires pour leur vsage. De là viẽt qu'il a baillé à toutes plantes les racines, comme pour fondement: afin qu'elles se tinsent & appuyassent sur icelles comme sur leur pieds (comme dit Pline) sur lesquelles il a mis le pied ou tronc de l'arbre, & derechef a estendu ses rameaux, comme des bras, & d'iceux a produit les brãches & iettons, comme les mains & doigts: & entre iceux a donné aux vnes du fruit, & a seulement reuestu les autres de rameaux & fueilles: à d'aucuns des membres seruans à la generation, lesquels deuiennent gros & se emplissent de fruict en leur temps. Et à plusieurs autres n'a donné que de la ramee & couuerture, pour defendre & garder leur semence: & pour ceste cause ne leur a point dõné de fruict. Et pourtant leur generation est

és iettons & petites branches. Que si quelquesfois ils cessent de rapporter, toutesfois ne les faut pas reietter du nõbre de ceux qui sont fertiles,cõme s'ils estoyent du tout steriles. Autour d'iceux il a mis l'escorce, comme vne peau:au dessous de laquelle est l'humeur qu'on doit prendre pour le sang, nourrissant tout, luy donnant force, & l'entretenant, d'où vient ausi que la chair de l'arbre prochaine de l'escorce,se prend en vn:laquelle a des veines qui s'estendent par les brãches & iettons,iusqu'aux fueilles. Il y a donc au dessous vne certaine humeur pourrissãt qui est, comme le sang & la seue, non seulement en l'escorce des arbres,mais ausi és autres parts mais elle n'est pas semblable en tous arbres: car les Figuiers l'ont semblable au laict & qui est bõne pour faire cailler les frommages:les Cerisiers l'ont gommeux,les Ormes l'ont bau eux:Les pommiers glueuse & grasse.Les Vignes,& Poiriers aqueuse & ainsi des autres. Mais les arbres, qui ont leur humeur plus glueuse sont de plus longue vie.Il y a ausi au suc de quelques arbres de la graisse laquelle à cause de sa couleur blanche on appele Aubour: qui est la plus tendre & la pire partie de toute la chair de l'arbre,car elle se pourrit aisément & est subiette à estre mangee des vers. A ceste cause, subiette à pourriture, la faut oster & coupper au bois qu'on garde

pour

pour baſtir de peur que la partie qui eſt ſaine & entiere ne ſe gaſte & pourriſſe. Le dedans d'aucuns arbres eſt compoſé de filamẽs minces ſans aucunes veines: tels arbres ſont fort propres à fendre: ceux qui n'en ont point, ſe rompent pluſtoſt, qu'ils ne fendent: comme on le voit en l'Oliuier & en la Vigne. Ceux qui ſont compoſez de droits filamens de nerfs, d'autant qu'ils ſont difficiles à rompre, ſont dediez à lier les fardeaux. De là vient que le Geneſt, le Couldrier, l'Orme, le Bouleau, & verges de Peuplier, & quelques autres y ſont fort propres. Il y a auſſi quelques arbres, deſquels la chair s'enfle de glandes, cõme les corps des hõmes, dont il ſe fait vne certaine dureté la chair s'aſſemblant en vn. Il faut maintenant vn peu parler de la mouëlle, qui eſt cachee au milieu de toutes les parties de l'arbre, comme aux membres ſolides des animaux. Mais les arbres ont de la difference en ceſte mouëlle: car aucuns l'ont charneuſe, cõme le Figuier, le Seul & autres: leſquels pour ceſte occaſion on eſtime ſpongieux. Les autres l'ont dure cõme bois, cõme la Mereze, le Sapin, le Pin & ſemblables. Ayant tellement quellemẽt declaré ces choſes. Ie vien maintenãt à la nourriture des arbres. Si tout ce qui croiſt & s'augmẽte, prẽd nourriture, & ſe l'approprie par le moyen de la chaleur attrayante. Il eſt neceſſaire

que les arbres ayent quelque commencemẽt de chaleur, par laquelle ils fuccẽt & attirent auec leurs racines la nourriture du fein, nourrisſier de la terre, comme digeree dans les mammelles d'vne nourrice. Car la terre leur fert de mãmelles, dõt le fuc eſt diſtribué aux parties qui en font nourries, & s'accorde auec la femence, pour nourrir des nouueaux iettons. Or leur nourriture fe fait en ceſte façon. Premierement les plus grandes & groſſes racines font nourries du plus prochain & entier fuc de la terre: puis apres celles qui font moindres, & forties des groſſes, comme certaines veines femblables à des cheueux: en apres le reſte eſt renuoyé au tronc & à fes parties, iuſques à ce que par vne continuelle alteration il foit paruenu iuſques aux derniers iettons & fueilles. Car la nourriture par vne vertu & proprieté naturelle, eſt diſtribuee de tous coſtez par la mouëlle du trõc, comme par vn canal iuſques au plus haut & dernier germe, bouton, fruict, ietton & fueille, & ce par certains conduits cachez, & eſtant là paruenue, elle s'y arreſte, & y eſt conſumee: de là viennent tant de boutons aux fommités des branches. Que fi la nourriture, comme trop abondante, redeſcent fur le pied pres des racines, elle y produit beaucoup de iettons: l'humeur, nourricier fe trãſportant là & y eſtant renuoyé d'enhaut. La princi-

principale anatomie du corps de l'arbre consiste en ce peu de choses, auec la diuision d'iceluy en ses parties, depuis le haut iusqu'au bas : ou si tu aimes mieux, depuis le sommet iusques aux racines, tãt grandes que petites, desquelles toutesfois & quantes que ie contemple & considere la situation & plant, autant de fois admire-ie la bonté inenarrable, & sagesse incomparable de Dieu tresbenin, lequel donne si grande force à ces racines & à la cheueleure & filets qui y sont attachez, que sans aucune aide non seulemẽt elles soustiennent mais aussi nourrissent des arbres de grosseur & grandeur monstrueuse (tellement qu'à peine mesmes quelquesfois cent chars bien garnis, ne les sçauroyẽt porter) & si grande abondance de fruits, laquelle quelquesfois chargeroit biẽ vn bateau) & ce leur fournissant sans cesse leur nourriture, voire mesme en temps & terroir sec, par l'espace de plusieurs annees : & rapportant si grande abondance de bois & de fruits, que non seulement il y en a assez pour diuers vsages des hõmes, & mesme pour beaucoup d'annees, mais seruent de nourriture à beaucoup de bestes & d'oiseaux. En tesmoignage dequoy, afin que nostre propos ne s'extrauague insolemment, par toutes les especes d'arbres ie n'allegueray pour exemple d'entre plusieurs que le Noyer ou le Chesne: lequel croist quel

quelquefois si haut, & s'estend & eslargit en largeur si spacieuse & vmbrageuse, que mesmes Alexandre le grand, iadis appellé la terreur des peuples, auec toute son armee, se pourroit ceper au dessous. Et qui est-ce qui nourrit ceste grandeur & grosseur si admirable & abondance de fruicts, qui est-ce qui soustient ce grand corps, qui est-ce qui appuye, & affermit les racines contre la grande impetuosité des vents & violence espouuantable de la foudre, laquelle mesme renuerse & rase de font en comble les plus hautes tours. De vray c'est vn seul Dieu tout puissant & tout bon, lequel seul fait choses admirables, tant au ciel, qu'en l'air, en la terre, en la mer & profond des abysmes: auquel soit honneur & gloire à iamais.

De la dimension, proportion, & mesure de l'homme.

AV LECTEVR.

AFIN que quelques pages ne demeurassent ici vuides, & sans fruict, Il m'a semblé que ce seroit bien fait, si ayant parachevé l'histoire des Iardins, ie les remplissoye d'autre doctrine memorable, pour ton profit. Ce sera doncques de la dimension

menſion & meſure admirable de l'homme: afin qu'vn chacun cognoiſſe que ſon corps n'eſt autre choſe, qu'vn certain inſtrument harmonieux, accompli de toutes ſes parties.

Premierement doncques il te faut eſtimer que Nature ingenieuſe a tellement formé l'homme, qu'elle à mis ſa face au haut pour eſtre veuë; afin que toutes les autres parties du corps priſſent de là leur meſure & dimenſion. Or a elle trois dimenſions. L'vne eſt depuis le ſommet du frõt, où les cheueus commencẽt à ſortir, iuſques à l'eſpace qui eſt entre les cils. L'autre eſt depuis là iuſques au bout du nez. La derniere depuis le nez iuſqu'au menton. Et icelles multipliees par elles-meſmes, comme on dit, diuiſent toute la ſtature du corps humain en neuf parties.

La premiere ſera la face: La poictrine fait la ſecõde depuis les clauieres iuſque'à l'os de la poictrine, ou iuſqu'au haut de l'eſtomach. La troiſieſme ſera depuis là iuſques au nombril. La quatrieſme depuis le nõbril, iuſqu'au haut de la cuiſſe. Les cuiſſes iuſques au iarret feront la cinquieſme & la ſixieſme. La ſeptieſme & la huitieſme depuis le iarret, iuſqu'aux talons. La neufieſme depuis les talõs iuſques au bout des orteils ou doigts des pieds. Et pourtant la longueur du corps humain, cõme nous auons dit, aura neuf parties: cõbien que d'autres n'y en mettent que huit, &

d'autres sept,ce qui est plus rare. Ce qu'il faut entendre de l'homme parfait, non pas des petis enfans:desquels on dit que toute la longueur est de quatre faces.Il faut aussi considerer le rapport qu'ont les parties l'vne à l'autre:lequel nous auōs appelé ailleurs proportion,& icy à mon aduis l'appellerons assez à propos,dimension. Telle est l'estendue du menton depuis le gosier, quelle est l'espace d'entre les cils iusques au bout du nez, & quel il sera depuis le bout du nez iusques au menton,tel sera-il depuis le gosier iusqu'au bas de la gueule:c'est asçauoir à demy. Autant qu'il y a d'espace entre la leure d'enhaut,depuis la bouche iusques au bas du nez, autant sera eslongné de la leure, le bout du nez d'enhaut:& de mesme le creux des yeux, depuis l'espace d'entre les cils & les coins de dedans.Item aux mains ce qui est en dehors depuis le bout de l'ongle du second doigt,iusques à la plus basse iointure,aura vne demie portion. Et de là iusques à la iointure,de la main & du bras vne autre. Ainsi par dedans depuis le bout de l'ongle du milieu.Or la premiere & plus grande iointure du second doigt se rapportera au front. & la seconde iointure iusques au bout de l'ongle au nez.Item la premiere du doigt du milieu,à l'espace qui est depuis le nez iusques au menton. La seconde de mesme à celuy qui

qui eſt depuis le bout du nez iuſques au haut de la leure d'embas. Et derechef la ioincture de l'ongle du meſme doigt à l'eſpace qui eſt depuis la bouche iuſques au bas du nez. Et celle du ſecond doigt depuis le haut de la leure d'embas iuſques là meſmes. La plus grande ioincture du poulce ſera egale à celuy qui eſt depuis le menton iuſques au haut de la leure d'embas. Et la moindre à celuy qui eſt depuis le nez iuſques là meſme. Or les ongles doyuent tenir la moitié de leurs ioinctures. Le front en largeur depuis la ligne du milieu iuſques au commencement des temples, aura deux lõgueurs. Depuis l'eſpace d'entre les cils iuſques aux derniers coin des yeux, & de là iuſques au commencement des aureilles, & leur longueur en aura autant. Mais l'eſpace qui eſt entre les deux extremitez des yeux, ayant deux d'icelles dimenſions, eſt diuiſé en trois parties, les yeux en tiennent deux & le nez qui eſt entredeux l'autre. La largeur de la bouche, ſi on la meſure par le deſſus des leures, reſpondra au front, ou au nez: & ſi on la meſure auec vn compas, à l'eſpace qui a eſté defini par la plus grande ioincture du poulce, depuis la leure d'enhaut iuſques au menton. La largeur de la poictrine eſt contenue en deux faces. Et on trouuera touſiours que la largeur de la paulme de la main & de la plante du pied

aura vne demye dimension. L'espace qui est entre les deux mammelles contient vne face : & on iugera de leur certaine situation depuis le bas de la gueule le mesurant auec vn compas. Quant à la hauteur, on prendra de ce que nous auons dit ci dessus la mesure qui se prend seulemēt en ronde en ceste sorte. La hauteur de la teste par le milieu du front, est de trois portions: & aussi celle du haut de la cuisse. Par le derriere de la teste, depuis le haut du front iusques au col, il y a deux dimensions : comme aussi au bas de la cuisse. La mesure du col est de deux. De la poictrine, par les aisselles iusques au dos, de cinq. Du ventre par le milieu, de quatre. L'entour des bras, cuisses, iābes, poulce & autres ioinctures, ne contient iamais plus que la longueur desdits membres. Le bout du bras, aupres des ioinctures des mains, a vne portion, & aupres du nœud de la iambe aussi vne quatriesme. Or la hauteur qui est depuis le bout des talons iusqu'au bout du pied, respondra à la longueur qui est depuis le haut du pied iusques au bout des ongles. Le tour du col respond par portiō, à l'espace qui est depuis le haut du pied iusqu'au nombril. Mais c'est assez parlé de ces choses : lesquelles nous auons prises presques de mot à mot de Pomponius Gauriscus : lesquelles sont assez obscures.

EPISTRE DOREE DE DIOcles Caryſtien medicin ſecond tant en renommee qu'en aage a Hippocrate, enuoyee à Antigonus Roy d'Aſie. Traictant des preſages des maladies, auec les remedes qu'on y peut appliquer ſur le champ pris des ſimples des Iardins.

Diocles Au Roy Antigonus. S.

ROY Antigone pource qu'entre tous les Rois tu as vn ſingulier ſcauoir,& és deſia aagé, & as vne cognoiſſance ſinguliere de toute la Philoſophie & Mathematique, par leſquelles choſes tu es fort renommé,& paſſes tous les autres : eſtimant auſsi que tu deuois auoir en eſtime,& cognoiſtre ceſte partie de philoſophie, qui concerne la maniere de conſeruer & entretenir la ſanté, i'ay voulu en peu de paroles declarer à ta Maieſté, d'où les maladies procedent aux hommes,& par quels ſignes precedẽs on les peut predire,& par quels remedes on y peut ſuruenir de bonne heure. Car comme certains ſignes euidens precedent touſiours la tempeſte,par leſquels les mariniers,& autres qui ont la cognoiſſance des choſes naturelles,cognoiſſẽt aiſémẽt que c'eſt qu'il faut faire pour eſchapper en plus grãde ſeureté:ainſi

n'auient-il aux hommes aucune indiſpoſition contre nature, que certains ſignes precedents ne la ſignifient. Toy donc en eſtant aduerti par nos brefs enſeignemens, ne dedaigneras point de les receuoir de bonne affection,& les obſeruer eſtroitement.

Nous diuiſons le corps humain en quatro parties,aſcauoir,la teſte, la poictrine,le ventre & la veſcie.

La Teſte.

QVand doncques quelque maladie menace la teſte. Il y a certains preſages & ſignes,qui ont le plus ſouuent accouſtumé de la preſignifier. Comme ſont ceux cy, Vne peſanteur de teſte,iuſques ſur les ſourcils, vn bruit & reſonnement d'oreilles,& battement des temples. Au matin les yeux pleurent & ſont esblouis, l'odorement eſt aſſoupi & les genciues enflees. Et pourtant quand tu ſentiras quelqu'vn de ces preſages & ſignes,eſtime qu'il faut incontinent purger la teſte : & ce ſans aucune medicine, prenãt ſeulemẽt les ſõmitez d'Hyſſope ou d'Origan, & les ayant broyees, les faut faire cuire en vn petit pot auec vin-cuit, ou demi ſextier de bouillon, & d'icelle decoction en lauer tresbien la bouche à ieun, & la gargarizer iuſques à ce que le phlegme ſe purge, de vray c'eſt le plus aiſé & facile remede

mede contre les maladies de la teste. Il sera aussi fort bon de lauer la bouche à ieun de decoction de Moustarde, trempee premierement en eau miellee chaude, & en gargarizant attirer l'humidité de la teste. Or faut-il auparauant frotter doucemẽt la teste, & l'eschauffer, la couurant de quelque chose: afin que la pituite estant fondue, & n'ayant plus d'empeschement, se puisse mieux escouler. Celuy qui aura mesprisé ces signes & remedes, qu'il s'asseure d'estre subiect à ces maladies: à sçauoir à l'inflammation & autres maladies des yeux, à la douleur d'aureilles, escrouëlles au col, distilations, enrouëure, squinance, gangrene, catanche, cheute de matrice, cheute de cheueux, petits vlceres de la teste, & douleur de dents.

La Poictrine.

Mais quand la poictrine a à souffrir quelque mal, il se peut cognoistre & preuoir par ces marques. Vne certaine sueur coule par tout le corps, mais principalement vers la poictrine, la lãgue deuient grosse, on crache salé, amer ou bilieux, on sent des douleurs qui viennent d'elle-mesmes, & sans aucune cause manifeste, au costé & espaules: on baail le souuent, les veilles sont fascheuses, on est pressé de suffocations & estranglemẽs, on est alteré, & le sõmeil est fascheux & ennuyeux, on a la poictrine estroite, & sent-on vne las-

ſitude aux bras, & les mains tremblent. Auſquels maux on remediera bien à point & ſagement en ceſte façon. Premierement faut prouoquer, & eſmouuoir le vomiſſement apres ſouper, entant qu'il ſe pourra faire, mais non pour auoir trop beu, & ce ſans medicine. Le vomiſſement auſsi du matin deuant le paſt & à ieun, y ſera bon. Il faut donc que celuy qui voudra vomir en ceſte ſorte, mange des Reſforts, du Naſitor, Roquette, Mouſtarde, ou Pourpier, puis vomiſſe ayant beu de l'eau tiede en abondance. Ceux qui ne tiendront conte deſdits preſages & remedes, ſe donnent garde de tomber en ces maladies, aſçauoir pleureſie, inflammation de poulmons, melancholie, fieures chaudes, phreneſie, ſommeil profond, & ardeur & inflammation de la gorge auec le ſanglot.

Le Ventre.

Et ſi le ventre doit auoir quelque mal, on le cognoiſtra par ces marques. Premieremẽt le ventre s'entortille, bruit, & s'eſmeut: on trouue amer ce qu'on mange & qu'on boit: on a les genoux peſans, l'eſpine & les flancs ſi roides qu'on ne les peut fleſchir, auec vne laſsitude de tout le corps, ſans cauſe manifeſte. Quand on ſent ces ſignes, il faut eſmouuoir & laſcher le ventre ſans medicine, par

bon regime de viure. Car c'est bien le meilleur & le plus seur d'vser des choses, esquelles on ne peut faillir. Du nombre d'icelles sont la Bette cuitte en eau miellee, les Auls bouillis, la Mauue, le Lapath ou Parelle, la Mercuriale, & toutes confitures faites de miel: car toutes ces choses laschent doucement & bellement le ventre. Que si quelcun de ces presages s'augmente de plus en plus, tu mesleras en toutes les decoctions de la liqueur de Carthamus ou Saffran bastard: car elle est plus plaisante & plus seure. Le Chou verd aussi cuit en grande eau y sera bon: car son bouillon estant beu auec miel & sel, à la quantité de cinq onces, y seruira beaucoup: comme aussi la decoction de Pois ciches beuë à ieun à la mesme mesure: car elle a le mesme effet. Ces maladies aduiennent souuent à ceux qui mesprisent les signes & remedes: flus de ventre, dissenterie, lienterie, iliaque passion, goutte sciatique, fieure tierce, gouttes, apoplexie, hemorroides, & douleur des iointures.

La Vescie

Et quand quelque maladie menace la vescie, on la cognoist par ces signes. Apres que on a mangé quelque peu, on se sent rempli: il suruiēt des vētositez, des rots & la couleur de tout le corps pasle: le sommeil est profōd,

l'vrine claire, aqueuse, & qui coule à grand difficulté. Item des apostumes ou inflammations à l'entour des eines. Quand tels signes & presages apparoistrõt, il y faudra suruenir de bonne heure par remedes qui facent vriner. Ce que pourront faire sans danger les racines de Persil & de Fenoil, trempees & cuittes en vin blanc, petit & odorant: pourueu qu'on donne tous les iours trois onces de ladite decoction, asçauoir le matin & le soir auec eau de Daucus, de Smyrnium, ou de Aulnee : lequel que tu auras en main, car ils y sont tous aussi bons l'vn que l'autre. Le mesme aduiendra, si le malade boit auec vin, de la decoction de Ciches, trempez premierement en eau. Mais celuy qui par imprudence meprisera sesdits signes & remedes sera suiet aux maladies suyuantes: asçauoir à l'hydropisie, enfleure de ratte, douleur de foye, grauelle, mal des roignons, difficulté d'vrine, colique, & trenchees. Or en tous ces signes & maladies que nous auõs allegué iusques ici, aux petits enfans & ieunes, il faut donner les medicines les plus douces & benignes, & aux plus grands & aagez, les plus fortes & de plus grande efficace.

Aduertissement.

Il y a bien en l'exemplaire Grec (duquel i'ay plustost exposé la sentence que les mots) d'autres choses

choses que i'ay obmises en cest endroit, touchãt le regime qu'il faut tenir aux quatre saisons de l'annee. Lesquelles il nous a semblé bon d'obmettre, pource qu'elles ne conuiennent gueres à la disposition & climat de nostre aër & terroir septentrionnal.

DV SYRMAISME ET *maniere de purger par le vomissement, suyuãt l'inuention & façon des Egyptiens.*

POVRCE qu'en l'epistre ci dessus escrite au Roy Antigonus, Diocles medicin renommé, tant à cause de son sçauoir que de son antiquité, a fait mention és maladies de la poitrine, du vomissement que les Grecs appelent Syrmaisme, ie mettray en auant quelque chose touchãt cela, pris de Iean Lange medicin & philosophe fort excellent.

PLVTARQVE autheur tresgraue en son dialogue intitulé. Que les bestes brutes vsent de raison, introduit vn certain Gryllus, parlant en ceste sorte. Car nous auons ouy dire que tous les Egyptiens sont medicins, asçauoir pource qu'ils ont passé tout le monde en toute philosophie & cognoissance de la magie naturelle & antiquité par laquelle ils ont diligemment recerché, non seulement les vertus des herbes & raci-

nes,pierreries,aſtres, & pour dire en vn mot de tout ce qui vient en terre, mais auſsi les cauſes des choſes celeſtes & diuines,& principalement des maladies.Et ce non ſans cauſe:car dequoy ſert aux malades le medicin,le quel, cõme dit Polibe,ignore les cauſes des effets du corps:certes de rien & pourtant on dit qu'Ariſtote reſpondit bien à propos,& doctement à ſon medicin, qui luy defendoit beaucoup de choſes, & qui luy en enioignoit outre la cauſe de la maladie.Ne me pẽſe point cõme vn bouuier ou foſſoyeur:mais premieremẽt parle de la cauſe de la maladie, & par ce moyen tu me rendras obeiſſant à tes ordonnances. Mais pour retourner aux Egyptiens, iceux, comme eſcrit Diodore Sicilien, dient que toutes ſortes de maladies procedent de l'exces qu'on fait aux viandes, & de l'yurognerie:il les faut donc guerir par ieunes & vomiſſemens, & ce tous les iours, ou de trois ou quatre iours l'vn, cõme a auſsi bien dit Hippocrate.Ce qu'auſsi Herodote aſſeure au liure de ſon hiſtoire nõmé Euterpe.Les Egyptiens dit-il,vſoyẽt ſi ſouuent de clyſteres, qu'ils ſe purgeoyent tous les mois trois fois par vomiſſemens &par clyſteres pour leur ſanté.Ce qu'ils auoyent appris de l'oiſeau nommé Ibis, qui eſt fort ſemblable à la Cicogne,& des chiens: leſquels comme dit ClaudeAelian, quand ils ſont tormẽ
tez des

tez des vers, ayant mangé du bled en herbe, les vuident : & quand ils veulent decharger leur ventre, mangent d'vne herbe femblable à celle qu'on nomme Dent de chien : par la vertu de laquelle ils vuident, à leur grand profit, tant par vomiffement que par le ventre la bile erugineufe, & tout ce qu'ils ont de fuperflu, tāt en l'eftomach qu'au ventre: d'où aufsi le mefme Aelian dit, que les Egyptiens ont apris la façon de fe purger appelee Syrmaifme, par laquelle les chiens euacuent tāt l'eftomach que le ventre: & pour ce bien fait là, ils ont adoré les chiens foubs le nom d'Anubis. Comme ainfi foit donc que l'Egypte eftant fertile, non feulement de l'inondation du Nil, mais aufsi d'excellēts efprits de philofophes, appelez mages & medicins, fut renommé par tout le monde. Democrite d'Abdere, Pythagoras & Platon fe tranfporterent en Egypte, pour apprendre leurs fciences fecrettes & fageffe, & les tranfporterent en Italie, ou fi tu veux en la Grece ancienne. Mais Democrite alla veoir les Caldeens, & eftant venu en Babilone les mages, & depuis vifita les philofophes des Indes appelez Gymnofophiftes, & finalemēt retourna en Grece chargé de threfors de fageffe, medicine, & fciences fecrettes, & enfeigna à Hippocrate (auec lequel il eut long temps vne tresgrande accointance) la maniere de

ſe purger des Egyptiens appelee Syrmaiſme, comme il eſt à croire. L'vſage de laquelle le meſme Hippocrates l'approuue par ces paroles en la cure de la rompure des aureilles diſant: Si le malade eſt prompt à vomir, laiſſe le vomir en la façon appelee Syrmaiſme: Car cõme dit Galien, les anciens appeloyēt ainſi les legeres eſmotions du ventre, & vacuatiõs par le vomiſſemēt: leſquelles ils eſmouuoyēt par diuers remedes: aſçauoir aualant grand quantité de miel, & de l'eau miellee ſeule, de la ptiſane faite d'eau ſimple ou auec du miel: & vſans des medicamens de plus grand efficace, comme de iettons d'Ellebore blanc fichez dãs vn Reffort, ou de Refforts ſeuls, que ils mangeoyent le lendemain auec vinaigre miellé. Or n'eſt il pas ſi viſqueux que le ius de Reffort ou d'oignons de Narciſſe, lequel eſmeut auſsi le vomiſſement. Ce n'eſt donc pas ſans cauſe que Diocles aduertit le Roy Antigonus, qu'il vienne au deuant des maladies de la poitrine par ceſte maniere de purgation, appelee Syrmaiſme. Quant à l'etymologie de ce mot, il ſemble qu'il vienne du verbe Grec qui ſignifie ſelon Suidas, purger par vomiſſement, & par le ventre, & ont nommé les medicamens qui faiſoyent tels effets ſyrmæa. Mais c'eſt aſſez parlé pour ceſte heure du Syrmaiſme & purgation qui ſe fait par le vomiſſement.

LE

LE CONSEIL ET ADVIS d'Arnaud de Villeneuue, medecin tresexcellent, enuoyé au Roy d'Arragon, touchant la maniere de bien yser des fruicts des Iardins.

De la maniere de bien vser des herbages.

NOVS entendrons en cest endroit par le mot d'herbage, toutes les plantes, dont on se sert en la cuisine, pour en faire potages, mets, saulses, & choses semblables, soit que ce soyent herbes, comme Chous, Laictues, Espinars, Bettes & autres: ou les fruits des plantes, comme Courdes, Coucombres, Artichauts, Melons, & autres de mesme espece: ou racines bonnes à manger, comme Oignons, Porreaux, Ressorts, Auls, & semblables. Premierement dõc tu seras aduerti que ceux qui sont de bon tẽperament & de bõ humeur, ne doiuent manger des herbages, principalement cruds, excepté la Laictuë & le Pourpié: desquelles on permet l'vsage mediocre durant les grandes chaleurs pour appaiser & temperer la trop grande chaleur du sang, de l'estomach, & du foye. Et en ce temps là on en peut manger deuant les autres viandes, auec vn peu de vinaigre destrempé auec eau rose. Mais ceux

qui sont de temperament chaud, se doyuent sur tout garder de manger des Laictues ameres. La Bourrache, & Buglosse priuee sont bonnes en tout temps, à cause de leur vertu temperee:mais principalemẽt à ceux qui n'õt pas bon vẽtre. Et ne sera pas mal fait, si pour oster leur aspreté, on faict cuire ensemble quelque peu d'Espinars bien tendres, ou de Blettes, mais non pas des rouges: & si c'est en esté, qu'on y adiouste des Laictues, ou du Pourpié, ou des arroches, ou des Bettes: mais si c'est en hyuer, du Nasitort, Persil, ou quelques fueilles de Menthe, ou des sommets & boutons de Chous blancs. On peut vser d'Espinars & Blettes, pource qu'ils sont presque de semblable temperament, ou meslez, ou à part, en tout temps, pourueu qu'on y adiouste ce qui sera propre à la saison: comme en esté, des Laictues douces, Pourpié, Arroches & Courdes: en hiuer, du Nasitort, Orties tendres, Persil, Chous rouges, ou verds crespelus. Les Chous blancs, qui ont les costes larges, & la fueille douce au toucher, sont bons en esté, & en automne, s'ils ont esté nourris en terroir sec & vmbrageux: mais principalement on fait cas de leurs sommitez & tendrons, iettãt là les grandes fueilles & larges. Les tendrons d'Asperges bouillis, sont aussi bons au printemps. Mais il faut prendre garde à trois choses en l'vsage de ces herbages.

Pre-

Premierement qu'on ne mange de quelque herbe que ce soit, quand elle veut fleurir. La secōde est, qu'on ne les appreste auec le laict des bestes : car en ceste sorte, elles nuisent aux corps chauds & temperez, par leur trop grande vapeur. Pourtant on les apprestera bien à propos & sainement auec le bouillon de chair, & sur tout de poules, ou auec laict d'amendes, ou huyle doux & frais. Quant aux Courdes il faudra mettre peine qu'au lieu de laict de bestes, on y mette du laict d'amendes, de peur qu'elles ne facent mal aux reins, & à la vescie. Et ne sera pas mauuais aussi d'y adiouster des Oignons blancs & ronds, afin qu'elles ne facēt quelque mal aux boyaux: item de mettre par dessus de la canelle en poudre, afin qu'elles ne nuisent à l'estomach. La troisieme chose qu'il faut obseruer en l'vsage des herbages, est qu'il les faut manger deuāt les autres viādes, excepté les Chous lesquels on peut prendre sur la fin du repas, à cause de certaine astriction qu'ils ont, principalemēt les crespus, les verds & les rouges. Mais si tu ne veux prēdre que leur bouillon, laissant là le Chou, il le faudra faire tout le premier, c'est à sçauoir vn peu deuant que manger les autres viandes : à cause de la proprieté manifeste qu'il a de lascher & amollir le ventre. Et si tu les veux prendre tous deux ensemble, à sçauoir, le bouillon &

le chou mesme, il te faudra soigneusement prendre garde que tu ne nuises à ton estomach, & empesches la digestion de la viande à cause de leurs proprietez contraires. Il faut donc pour empescher cest inconueniēt, que deuant qu'on les appreste & face cuire, on les face bouillir, & qu'on verse dessus de l'eau chaude par plusieurs fois, deuant que les faire cuire: ou prendre leur bouillon au commencement du repas, & l'herbe à la fin.

De la maniere de bien vser des racines des Iardins bonnes à manger.

LES racines des Iardins qu'on mange sont les Porreaux, Oignons, Auls, Refforts, Raues, Naueaux, Pastenades, & Cheruis. Ceux qui sont de temperament chaud, se doyuent entierement abstenir des quatre premiere, principalement si el les sont crues. Mais en hyuer il est permis d'en vser en pottages, & viandes, sinon à ceux qui sont suiets aux hemorroides, ou ausquels elles coulent subitement & sans y auoir pensé. Combien que les Oignons blācs ne sont si dangereux, pourueu qu'on les face premierement bouillir, & qu'on en face ce qu'on appele Oignonat auec de bonne chair ou huyle dous: ausquels ne faudra iamais oublier

blier de mettre du laict d'Amendes. Mais pource que telle viande a accoustumé de lascher le ventre, il la faudra prendre au commencement du repas, & auant les autres viandes. Les Oignons longs, rouges, & ronds, n'ont point ici de place. Les Raues douces, & Naueaux bien tendres, cuits auec chair, sans miel, Poiure, semence de Cumin & de Carui, sont assez bonnes ainsi, combien que elles n'ayent point de goust. Que si tu veux qu'elles en ayent, ce sera assez d'y adiouster du clou de Girofle grossement battu, ou du Gingembre, de la Cannelle ou du Saffrã. Car en ceste sorte elles ouuriront les conduits de l'vrine, amoliront le ventre, & seruiront à la veuë. On peut bien quelquefois manger des Pastenades, principalement des blanches, cuittes dedans la braise, ou dedans le potage auec la chair: car elles ont les mesmes proprietez pour le ventre, & conduits de l'vrine que les precedentes: pourueu qu'on les mange au commencement du repas, comme nous auons dit. Les Cheruis sont bons en hyuer & au printemps, aux corps bien temperez, estans frits & bien apprestez, mais si on auoit quelque rheume, ou defluxion de la teste, poitrine ou poulmon, il n'en faudroit pas manger: car ils nuisent fort à la teste & aux poulmons humides.

Maniere de bien vser des Legumes.

LES Legumes ne valent rien à ceux qui sont de bõne complexion, & bien temperez, tandis qu'ils sont en bonen santé, & pourtant se faut garder d'en manger, principalement des secs. Si toutesfois quelcun auoit enuie d'en mãger de verds & nouueaux, il sera bõ de les faire cuire auec gingembre & saffran, les ayant esgoussez, & sur la fin y mettant du laict d'amendes: si tu n'aimes mieux les faire cuire auec le bouillon de chair grassé, sans y mettre du laict d'amendes. Les febues, pois & ciches, sont les moins nuisibles aux corps bien complexionnez, & les moins de tous, sont les pois, qui sont blãcs & ronds. En somme, tous les legumes qui seront secs, doyuent estre apprestez sans aucune chair, y adioustant des oignons blancs & ronds, hachez menu: puis apres les fricasser auec huyle doux, comme il appartient: & faire la saulse auec laict d'amendes: principalement si ce sont febues brisees. Il faut entierement fuir les legumes qu'on mãge auec laict de bestes. Mais en temps de Quaresme, que plusieurs ont accoustumé de se remplir de viandes obstructiues & remplissantes, com-

me poissons, griottes, & semblables, il sera fort bon alors, pour contregarder la santé, d'humer quelquefois au cõmencement du repas, vn bouillon de pois, ou de ciches despurez, qu'on appele communément puree. Qui n'est autre chose, que ce que les anciens medecins ont fort loué, & appresté en ceste façon.

On fait tremper vne nuit les pois ou ciches en eau douce: le lendemain on les fait bouillir bellement quelques bouillons: les ayant coulé dans vn vaisseau net, on leur fait derechef faire vn bouillon, vn peu deuant le repas, auec vn peu de vin blanc, & poudre de spica nardi, & auec vn peu de sel & de saffran, & lors on l'hume au commencement du repas. Ce bouillon là ouure & nettoye les petites veines du foye, & les conduits de l'vrine, à cause dequoy il preserue merueilleusement les corps de la grauelle, & sable des reins, principalement si on a attendri les pois ou ciches, en decoction de racines de persil, & qu'on les y ait aussi fait cuire, comme nous auons dit. Le commun se trompe en ce qu'il estime que la decoction de pois ciches trēpez & amollis en lexiue, ait la mesme proprieté. Car par ce moyen tout le plus subtil de leur substance en est separé.

De la maniere de bien vser des fruicts, tant des arbres que des herbes.

L'VSAGE des fruits n'est pas bon à celuy qui est de bonne complexion, & bien temperé, pris en viande: mais plustost en medicine: Et pourtant faut moderément vser des fruits prenans tousiours garde à la commodité & incommodité qui en peut proceder. Car il ne les faut pas manger pour le plaisir, mais plustost pour le profit & santé. Et pour ceste cause ceux qui les prennent pour nourriture, doiuent bien considerer à chaque saison de l'annee, en quels inconceniens ils peuuent tomber, tant à cause de la constitution presente de l'air qu'à cause des viandes & choses qui se nourrissent & viuent à l'air, quelles qu'elles soyēt. Or pource qu'ē esté le sang s'enflāme aisémēt & en autonne il se seiche en ces temps là il est permis d'vser de fruits froids, & humides, pour temperer le sang. Outreplus, pource que durant les chaleurs les mēbres du corps se laschent: & pourtant leurs conduits estans ouuers, la chaleur naturelle auec leurs esprits s'escoulent fort aisément, il est permis alors d'vser de fruits estans moyennement astringents: quels sont ceux

ceux qui sont à demi verds & aspres, qu'on appelle communement astringents. Il est aussi bon d'vser alors de fruicts aigres, pour abbatre, ou pour le moins addoucir la chaleur interieure. Et aussi que la secheresse de l'air, desseiche souuent le ventre: dont aduiêt qu'il le faut amollir en esté par l'vsage des fruicts dous & humides. Par l'aide desquels on pourra aussi faire venir le sommeil, lequel le plus souuent la seicheresse empesche & rompt. Leur vsage aussi seruira grandement à appaiser la soif, & temperer durant ce tẽps là la chaleur du foye, du cœur & orifice de l'estomach. Ces choses biẽ cõsiderees, tu pourras aisément recueillir, comme i'estime, que l'vsage des fruicts choisis, comme nous auõs dit, n'est pas defendu durant les chaleurs d'esté & seicheresses de l'Automne. Quant à ce qui concerne la santé, tien pour reigle asseuree, que iamais ne faut manger fruicts soyẽt cruds ou cuits, qu'ils ne soyent parfaitemenr meuris sur l'arbre, s'il est possible: excepté les Meures, desquelles on permet d'vser deuant quelles soyent si meures qu'elles en soyent noires. Car alors elles corrompẽt le sangs, & preparent à ponrriture & engendrent des charbons & anthrax. Pour ceste cause és pays chauds & humides, quand on mange à force de telles meures, il court des maladies populaires & contagieuses, sinon qu'elles

ſoyent empeſchees par flus de ventre. Il ne faut point manger de fruits, lors qu'il s'y engendre quantité de vers ; ou qu'ils ſe fleſtriſſent en dedãs. Ce qu'on peut cognoiſtre, par ce qu'ils perdẽt leur couleur naturelle en dehors, & n'ont pas la chair ſi belle que de couſtume, dont il aduient que tels fruits engendrent ſouuent & ſont accompagnez de fieures quotidiennes & continues, qui s'engendrent de pourriture: ſinon que d'auenture la crudité & corruption, ſe vuide par le ventre, ou par ſueurs frequentes, prouenues de trauail, ou ſorte hors du corps autremẽt, ou ſoit euacuee de bonne heure par les vrines. Il faudra auſſi prendre garde, qu'on ne mange en meſme temps diuers fruits: quoy qu'ils ſoyẽt voiſins en proprietez & qualitez. Comme s'il aduient qu'on mãge des prunes douces, pour eſmouuoir le ventre, il ne faudra pas manger des ceriſes auec les prunes : mais pluſtoſt des vnes ou des autres ſeulement, au commencement du repas, & quelque peu deuant les autres viandes. Ainſi au temps des figues & des raiſins, il n'eſt pas bon de manger des deux enſemble, combien qu'ils ſoyẽt fort propres à laſcher le ventre, mais ſeulement des vns ſeparément: cõme des figues freſches & meures, en la façon, temps & lieu que nous auons dit. Et afin qu'elles deſployent leur vertu, & eſmeuuent bien le ventre, il faudra humer

apres

apres les auoir mangees, quelque bouillon, ou autre liqueur propre. Mais à tous ceux qui sont choleriques, & ont le foye & l'estomac chauds, il vaudra mieux boire de l'eau froide: & aux autres du vin biẽ trempé. Et si on veut manger des raisins pour le mesme effet, il se faudra soigneusement donner garde, que cela ne se face entre les repas, mais long temps auparauant, principalement s'ils sont frais & bien meurs. Car par ce moyen non seulement ils engendreroyent des ventositez, & trenchees: mais aussi causeroyent vne ebullition, & ie ne sçay quel esleuement de viãdes, auec vn renuersement & troublement d'estomac, & empescheroyent la digestion. Il faut adiouster, qu'ayant mangé des raisins, il ne faut iamais boire du vin apres iceux: ains plustost quelque bouillon, ou de l'eau froide. Toutesfois si tu as enuie de mãger quelques raisins durãt ton repas, il faut qu'ils ayẽt esté cueillis & gardez quelque temps auparauãt. Et si cela ne se peut faire, les faut plonger en eau chaude, puis y ayant versé de l'eau froide par dessus, les mettre sur la table. Il faut presque entendre le mesme des pesches, auant-pesches, & semblables fruicts qui ont la peau & la chair molle. Car on mange les pesches à l'entree de table, pour esmouuoir le ventre & faire descendre les excrements: principalement à ceux qui ont le foye chaud & sec:

mais alors il ne faut point manger de Figues qui abondent en humidité. Elles nuisent aussi, comme sont tous fruits froits & humides, à ceux qui ont les parties de dedans froides & humides. Toutesfois si les vns & les autres en veulent manger, il les faut premierement faire tremper quelque peu en quelque bon vin, si on les a cueillis le iour mesme sur l'arbre. On trouuera bien plus sauoureuses & plus saines, celles qu'on mettra au soleil trois ou quatre iours, apres qu'elles auront esté cueillies. Au reste si quelqu'vn ayant les entrailles chaudes, veut manger vne bonne quãtité de Figues, il sera bon qu'il mange premierement des Pesches qui ayent la chair dure, ou des auantpesches, ou des pommes de bonne odeur & bien meures: en esté crues & en hyuer cuictes. Entre les Figues, celles sont les plus excellentes, qui ont la chair rouge, & le goust vn peu fort, & on les estime bonne aux ieunes gens, & à ceux qui sont de temperament chaud.

Ce que nous auons escript iusques icy se peut aussi rapporter aux fruicts dont on vse pour temperer l'ardeur & chaleur du sang, comme sont les Coucombres, & Melons: Item, ceux qu'on donne pour adoucir l'acrimonie de l'humeur cholerique, & esteindre son ardeur, comme sont les fruicts aigres & froids. Mais il ne faut pas omettre en cest endroit,

droit, ni oublier, qu'il ne faut pas manger tous ensemble des Coucombres Melons & Citrouilles. Et si d'aduenture on en met sur table, il ne faudra qu'vn peut taster de leur chair, & ce deuant les autres viandes. Ce qui sera dit pour les ieunes gens, & ceux qui ont les entrailles chaudes. Combien que durant les chaleurs d'esté & ardeurs caniculaires, ils en pourront aussi manger assez à propos, & à profit, sur la fin du souper: afin qu'ils refroidissent aucunement le diaphragme & parties superieures du corps, eschauffees par la precedente chaleur du iour: principalement quand on veut aller dormir vn peu apres. De ceci tu peus aisément recueillir: pourquoy les Pesches, ou, comme d'autres veulẽt, les Citrons, pris sur la fin du souper, sont plus profitables, que si on les mange au commencement, quoy que ce soyent fruicts aqueus & humides, c'est asçauoir, pource que ils temperent la seicheresse & chaleur des parties superieures du corps, & font le sommeil plaisant, & quand les vapeurs pesantes & fumees qui s'esleuent des viandes qu'on a mangees auparauant bouillies ou rosties, & de leur saulses fortes, veulẽt monter au haut de l'estomach & du foye, & entrer au cerueau: lesquels fruicts les contreignent de retourner en bas, & les ayãt comme bouchees d'vn couuercle, les font demeurer dãs leurs limi-

tes. Toutesfois il seroit meilleur, pour esteindre l'ardeur du sang, de manger long temps deuant le souper la chair de concombre apprestez comme il faut, ou des poupõs, ou melons: & à la fin des pesches, ou plustost citrõs comme nous auons dit, ou des grenades, ou pommes crues choisies, auec vn peu de pain: ou apres les auoir mis dans les cendres chaudes, & laissé refroidir. On doit donner long temps deuant le repas les fruicts aigres, & aspres, qu'on prend pour esteindre l'ardeur de l'humeur bilieux, & donner appetit: comme Cerises aigrettes, ou Meures à demi verdes. Mais soit qu'on les mãge à l'entree de table, ou auparauãt, il ne faut rien boire apres. Sinõ que tu craignisses qu'elles nuisissẽt au gosier, ou à l'estomac, ou à quelqu'vn des membres qui seruent à la respiration, & ce par leur aigreur. Car alors il seroit bon de prendre incontinẽt apres quelque bouillon, ou vn peu de vin bien trempé, ou de bon succre. Il faut donc aduertir ceux qui mangent à ieun des citrons, ou limons, ou grenades aigres, ou autres tels fruicts, qu'ils ne le facent iamais qu'ils n'ayent en main de fort bon succre. Quant aux fruicts resserrans & astringents, il y en a beaucoup desquels on ne doit point manger, d'où vient qu'ayant mangé des poires, on ne doit pas manger des coins, & ayãt mangé des coins il ne faut nullement taster de cor-

de cormes ou mesles, & au contraire. Toutesfois il n'y a pas petite difference entre les fruicts resserrans & astringents. Car d'aucuns ne resserrent que par la pesanteur de leur substance, comme les noisettes crues. Et les autres resserrent par vne particuliere proprieté qu'ils ont. Derechef les vns resserrent doucement & peu, lesquels on appelle aspres : comme sont beaucoup de poires: les autres resserrent fort, comme les coins, cormes, mesles, & autres fruicts qui ont le goust semblable.

Il y en a aussi qui ont bonne odeur & aromatique, les autres n'en ont point: les vns sōt doux, les autres nō. Voyci en somme ce qu'il te faut sçauoir touchant les fruicts astringents. S'ils resserrēt par leur pesanteur seule, & non par vne proprieté qu'ils ayent d'assembler & resserrer les parties des membres, qu'ils rencontrēt, & n'ont aucune odeur, ne douceur, il n'en faut point manger, principalement à ceux qui ont le corps & la chaleur bien temperez. Pour ceste cause ne faut manger des noisettes fresches, combien qu'elles facent descendre la viande. Car elles n'ont aucune douceur, laquelle toutesfois est fort pesante à l'estomach: & n'ont aussi aucune odeur, pour donner force & vigueur aux esprits: n'aucune astriction manifeste, par laquelle elles puissent corroborer l'estomach.

D'où vient qu'on estime les Noisettes fresches contraires à l'estomach. Les seiches ne sont pas si dommageables, parce qu'elles ne sont pas si froides. Et si on les rostist tãt soit peu, elles nuiront moins: car par ce moyen elles acquierent quelque petite douceur & astriction, par laquelle elles peuuent seruir, comme les Chastaignes, quand on les mange bien rosties. de là aduient qu'estans mangees à la fin, & fermans le repas, elles fortifient & corroborent fort bien l'estomach, principalement si on les fait premierement tremper en quelque bon vin. Touchant les fruicts aigres & astringents, il en faut particulierement sçauoir ce qui s'ensuit. Si on les mange à l'entree de table, ils resserrent le vẽtre: & si on les mange à la fin & les derniers de tous, ils l'amolliront & lascheront. Car quand on a mangé d'autres viandes deuant, ils resserrent les parties inferieures, qu'il rencontrent. D'où vient que les excremens de la la viande, descendant plus malaisément par les conduits restreints, en sont mis hors auec plus de peine. Mais quand on les mange apres les autres viandes ils font le contraire: Car ils estressissent les conduits par dessus les excremens, & les resserrent, les font descendre hastiuemẽt en bas. Les fruicts astringens, & aspres ne doyuent iamais estre mangez crus, s'ils ne sont confits, ou que pour
auoir

auoir long tẽps demeuré ſur l'arbre,ou pour auoir eſté ſuffiſamment gardez,ils ayent per du leur aſtriction & aſpreté. Car tous fruicts aſtringens,aſpres,& aigres nuiſent grandemẽt aux membranes & muſcles de la poictrine. Et pourtant deuãt que manger les coins, poires, ou pommes aſpres, on les doit faire cuire en vn bouillõ de chair gras, ou en faire des pains auec la chair: ſi tu n'aimois mieux les faire bien cuire dans la braiſe, comme on a accouſtumé,& les ayant pelez, & ſaupoudrez de ſucre,anis ou fenoil, les mãger. Tu les pourras auſsi faire cuire dans le four, ce qui plaiſt fort à pluſieurs: de peur que les cẽdres du foyer, qui ne ſont pas volontiers nettes,ne les gaſtent, ou qu'ils ne ſentent la fumee. Il y a eu qui les font cuire auec de bon vin: mais en ceſte ſorte,ils reſſerrẽt plus fort, que ſi on les faiſoit cuire auec du bouillon gras de chair. Les cormes & meſles, qui ne meuriſſent gueres ſur leur arbre, eſtans gardees long temps apres qu'on les a cueillies, perdent leur aſpreté naturelle. Et pourtant ſi quelqu'vn eſt cõtraint de manger des meſles, ou par neceſsité ou pour ſon plaiſir. Il les faut faire roſtir ou cuire dans du vin pur, afin qu'elles perdent leur aſpreté. Les autres fruicts aſpres perdent aucunement leur aſpreté & aigreur quand on les confit, comme il eſt aiſé à prouuer par les oliues verdes &

mal meures, quant elles nagent dans leur ius, dont les Grecs les ont appelees colymbades. Item par les Nois quand elles sont confites. Car par ce moyen elles perdent moyennemẽt leur aspreté, & ne font gueres de mal. Mais cela se void moins aux oliues, qu'aux nois tendres: pource qu'on confit les oliues sans miel ne sucre: & pour ceste cause n'en faut manger gueres souuent. Les fruicts astringens, humides & pleins de ius, sont plus conuenables en temps sec, comme en Esté & en Automne qu'en hyuer. Mais ceux qui sont secs, & n'ont point d'humeur, s'ils sont doux, serõt bõs en hyuer & au printemps: comme sont les dattes & chastaignes. Car toutes les dattes ont, ie ne sçay quelle proprieté & goust astringent. Que si on estoit contraint d'vser de fruicts en hyuer & au printemps, pour amollir le ventre on prẽdra biẽ à propos, à l'issue de table des dattes, ou raisins secs, auec leurs pepins: pourueuqu'on ne boiue point apres. Le mesme aduiẽdra si à l'entree de table on mange des figues seiches sans pain: & à la fin des dattes ou oliues: apres lesquelles on pourra aussi pẽdre quelques raisins secs, sans boire. Et si quelqu'vn auoit lors enuie de manger des fruicts pleins de ius, il se faudra abstenir de ceux qui sont les plus nuisibles, cõme les raisins d'hyuer: Car ils nuisent fort aux roignons, à la

vescie

vescie, & aux boyaux. Bref, s'il te plaisoit de prendre à l'entree de table quelque fruict plein de ius, pour lascher le ventre, vne pomme douce, & odorante y sera fort propre, rostie, ou cuite en vin, & quand elle sera refroidie, mangee auec force sucre bien blanc. Il sera aussi bon pour ce mesme effect, de manger des raisins d'hyuer, plongez en eau bouillante versant puis apres par dessus de l'eau froide, & ayant osté les pepins. Mais si on vouloit manger à l'issue du repas des fruicts abondants en ius & astringents, comme sont quelques poires, il les faudra manger auec fromage vieux, choisi & bien friable: ou les faire cuire au foyer, & les ayant pellez, les mettre dans le vin, & ainsi les manger. Mais il faut que ceux qui sont subiets aux trenchees & douleurs des ioinctures, se gardent soigneusement d'en manger.
Quant aux fruicts huyleus, comme sont les amandes, nois, noisettes, pignons, pistaces & semblables, si on les mange cruds & frais, ils feront mal à l'estomach. Mais les amandes, nois & pistaces nuisent moins fresches que seiches. Et au contraire les noisettes & pignõs: car ils sont plus dommageables frais que secs. A cause de quoy il ne faut pas que ceux qui sont biẽ tẽperez, & tous ceux, desquels la tẽperature tire sur le chaud, mange de ces fruits cruds & frais: d'autãt qu'ils leur

peuuent plus nuire que profiter. Toutesfois les amendes tẽdres & fresches prises en tẽps commode, peuuent aucunement amoindrir la chaleur de l'estomach: tout ainsi que les seches empeschent que les vapeurs du vin ne s'esleuent en haut & facẽt mal à la teste, si on les mange à l'issue de table. Les noix fresches aussi bien que les seiches, font non seulemẽt mal à l'estomach, mais aussi esblouissent la veue & appesantissent la teste: Elles ont toutesfois cela de bon, qu'elles guarentissent merueilleusement le corps contre les ventositez & viscosité des poissons. Les noisettes confortent aucunement le foye par leur proprieté, mais elles nuisent à la teste & à l'estomach. Les pignons, combien qu'ils sont les plus contraires à l'estomach, toutesfois sont fort bons aux paralytiques, & sur tous à ceux qui ont mal de poulmons, qui ont le dedans de la poictrine rempli de phlegme, & pour ceste cause ont malaisement leur halaine & crachent auec difficulté. Les pistaces sont fort bons au foye & estomach froids, & nuisent moins que tous les autres: toutesfois ils font mal à la teste. Si les fruicts susdits sont soigneusement cōfits en bō miel, ou succre, ils ne feront pas tant de mal à l'estomach, mais ils nuiront aux corps temperez & de bonne complexion, d'autant qu'on les confit plustost pour le plaisir, q̃ pour le profit.

l'ay pris ces choses d'Arnaut de Villeneuue, & les ay mis en ordre, pour ton profit, comme par paraphrase : mais vn peu plus au net, qu'elles n'estoyent (ce que toutesfois ie dy sans le blasmer, ou me vanter) Si tu les prens en bonne part, tu me donneras courage, & enhardiras de mettre bien tost en lumiere choses meilleures.

TRAICTE DV SENE, *qui est la plante la plus proffitable, & la plus saine aux hommes, d'entre tous les simples. Par Antoine Mizaut Medecin.*

POurce que pour le iourd'huy on ne parle d'aucun simple purgatif, non seulemēt entre tous les medicins, mais aussi entre le commun, si souuent qu'on fait du Sené ; Il m'a semblé que ce seroit bien fait si ie traitoye en c'est endroit, selon ma petitesse en peu de paroles son naturel, son vsage, proprietez & singuliers remedes, fidelement recueillis des medicins Grecs, Arabes & Latins, & approuuez iusques à cest heure au grād profit d'vn chacun. Et ce principalement pour ceux qui n'ont pas estudié en medicine, ou sont tellement occupez à d'autres estudes & occupations, qu'ils n'ont pas le loisir de lire les liures des medicins. Et pourtāt ie viē des paroles à la chose mesme.

Des noms que le Sené a en diuerses langues.
CHAP. I.

LA plãte que les autheurs Grecs modernes ont appellé Sené (car les anciẽs ne l'ont pas cognue) cõme aussi les Latins, ou selon Hermolaus, Senné, s'appelle en François, Senè, en Alemand, Senet, en Hespagnol, Sen d'Alexandria, en Italien Sena, & en Arabe Sené, Les Perses l'appellẽt en leur langue, Abalzemer, selon le tesmoignage de Mesué de Damas.

La description & pourtraiture du Sené.
CHAP. II.

LE Sené est vne herbe ayant les fueilles semblables à la regalisse, grassettes, & espesses, la tige d'vne coudee de haut, dont sortent de petits rainceans, pliables en façon de courroye, il a les fleurs de couleur d'or, comme les chous, marquetees de petites veines de couleur de pourpié: apres lesquelles viennent les gousses faites en façon d'vne fauls, pendãtes des rainceaux à vne petite queüe: & si serrees naturellement, que la peau de dessous est attachee à celle de dessus. Deuenantes meures, le vent

les

les abbat aisément, & ont au dedans la semence, qui du noir tire sur le verd, & est si semblable aux pepins des raisins, qu'il est malaisé de separer l'vn de l'autre du premier coup. Serapion medicin Arabe, luy attribue des gousses faites à mode des cornes de la Lune, & longues: esquelles la semece est enfermee, arrengee par ordre, & sont soigneusement recueillies par les bergers, quand elles sont tombees, pour engraisser les brebis. Ceste plante ne peut aucunement endurer le froid, & pourtant la faut semer au mois de May: & ne dure pas passé l'Automne. Si on la seme deuant, elle meurt aisément, & ne peut endurer l'hyuer.

Que le Sené n'est pas la mesme plante que Colutea, & de la difference de l'vne & de l'autre.

CHAP. III.

CEux se trompent, qui pensent que l'arbre, que Theophraste appelle Colutea, soit le Sené, pource qu'il a des gousses, que les bergers recueillent soigneusement pour engraisser les brebis, comme nous auons dit, vn peu auparauant que Serapion parloit des gousses faittes en façon de Croissant. Mais il y a ceste difference entre ces deux, c'est que le Baguenaudier est

arbre non pas herbe. Duquel il ne me greuera pas de bailler la description telle que ie l'ay peu prendre de l'Arbre mesme, en vn iardin fort plaisant le Baguenaudier donc est vn arbre fort commun en ce terroir de Paris, comme aussi ailleurs: du tronc duquel sortent plusieurs rameaux, iettans des iettõs çà & là minces & ployables, desquels sortent les fueilles, qui ressemblent aucunement au Senegré ou au Regalisse, esgalement arrengees des deux costez, & fort plaisamment diuisees en nombre (qui est presque tousiours d'onze à onze) mais enuirõ l'Autonne elles iaunissent, & tombent aisément auec les iettons par les moindres vents, ou autrement. A costé desdits iettons & principalement au sommet des branches, il sort en leurs temps certaines petites verges, qu'on diroit y estres creues d'auantage, n'ayans aucunes fueilles: au bout desquelles sortent les fleurs iaunes dorees, aucunefois seules, autresfois deux à deux, trois, quatre & cinq, & le plus souuent six en vn touffet. Lesquelles, comme celles du geneſt, estãs faites en façon d'vne serpe de vigneron, ou d'vn croissant de Lune, font le commencement d'autant de vescies qu'il y auoit de fleurs. Lesquelles vescies pendantes chacune à vne queuë bien aisee à rompre, croissent peu à peu en ventre & bosse en façon de coques, ayans premierement

rement la couleur roussastre. La partie d'icelles qui va en arrondissant, & est bossue & courbe, est diuisee en deux par vn nerf, comme par vne cloison longue, & en façon du diaphragme, ausi bien que celle de dedans qui est creuse: à la verité on diroit que c'est vne malette de bergier, ou vn petit batteau à pescher, qui a à chasque bout, comme à la proue & à la pouppe, deux petits pendãs, qui seruent, & sont comme des liens qui sortent desdites vescies, ou si tu l'aimes mieux, gousses croissants s'enflent en croissant & sont transparentes, en sorte qu'on diroit qu'on a soufflé dedans pour les enfler. Combien que toutesfois il soit certain, que cela se fait naturellement & non par art, & que le son qu'elles font quand on les froisse auec les pieds, ou auec les mains, ou autrement, comme on fait les petites vescies des poissons, monstre qu'il y a là dedans de l'air qui les enfle. Ces gousses finalement flaistrissent, contenantes la semence arrengee en droite ligne par vn ordre merueilleux, elle est petite, & quand elle est meure, noire & ronde comme vne lẽtille.. Mais c'est assez parlé de la pourtraicture & histoire du Baguenaudier. Quant à la plante du Sené, ie n'en sçauray pour le present dire autre chose, que ce que i'ay tantost allegué d'André Mathiol. Car iusqu'à ceste heure ie n'ay encor peu voir le Sené en vie,

& sur sa racine. Quoy qu'il en soit, le Sené est different du Baguenaudier, en ce qu'il a ses gousses serrees, & faites en croissant, qui ne sont enflees ni transparentes comme elles sont du Baguenaudier: & ont la semence du tout semblable aux pepins de raisins. A quoy tu adiousteras que le Sené ne vit què biẽ peu de temps: & le Baguenaudier dure beaucoup d'annees, venant principalement de semence & estant fumé de fient de brebis comme dit Theophraste. Selon lequel aussi on le doit semer quand le signe d'Arcturus se veut cacher, qui est enuiron le mois de Septẽbre, ayant premierement fait tremper la graine, & apres qu'elle aura commencé de germer dans l'eau. Au reste combien que du temps d'Alexandre le grand, le Baguenaudier ne venoit communément, qu'en l'isle nommee Lypara, toutesfois il y a ia long temps qu'il croist en beaucoup de lieux de France, comme nous auõs dit, & est cogneu de tous sous le nom de Baguenaudier. Ceux donc faillent à mon aduis qui luy attribuent sans distinction toutes les vertus qui sont propres au Sené: car outre ce qu'il esmeut le vomissement, tout ainsi que la semence de genest: le Baguenaudier aussi est fort contraire à l'estomach, & engendre beaucoup de trenchees: Item des ventositez & bruissement de boyaux. Toutes lesquelles choses ne se trouuent au Sené.

Quelles

Quelles parties du Sené sont de plus grande vertu, & plus laxatiues.

CHAP. IIII.

IEAN Mesué de Damas, medicin excellent renommé entre les Arabes, escrit que les gousses du Sené ont plus de vertu que les fueilles, principalement si elles sont de couleur verde, tirãt sur le noir, moyennement ameres, entieres, aucunement astringentes, fraisches, & qui ayant la semence large & pressee: car par la vieillesse elles perdent leur force, les gousses qui sont blanchastres & imparfaictes ne valẽt rien: les fueilles verdes sont plus excellentes que les blanchastres: celles qui sont espaisses, que les tenves, mais les iettons ne valent rien. Voila que dit Mesué, lequel attribue beaucoup plus de vertu pour lascher le ventre aux gousses, qu'aux fueilles: combien que non seulemẽt Menard Ferrarois y contredise, mais aussi la longue & iournelle experience des medicins: combien que Brassauole, lequel semble vouloir defendre Mesué, soit de contraire opinion. Il semble qu'Actuarius se sert des gousses. André Mathiol en ses tresdoctes commentaires sur Dioscoride, tasche fort à propos d'accorder ce different, en ceste maniere. Il faut sçauoir,

dit il, que les gousses du Sené, qu'on garde sciches, sont de deux especes. Les vnes tombent d'elles mesmes, & seichent sur la plante, dont on oste la semence noire, & du tout flestrie: Celles ci n'ont aucune vertu, ou pour le moins bien peu. On cueille les autres deuant qu'elles soyent meures, & sont espaisses pesantes, & plaines d'humeur: lesquelles on estend sur des nattes, & les fait on seicher à l'vmbre pour les vendre. Celles ci dit Mathiol, comme nous auons plusieurs fois experimenté, n'ont pas moins de vertu de lascher le ventre, que les fueilles. Et pourtãt il sẽble que Mesué a aussi entendu d'icelles. Auec lequel s'accorde en cela le mesme Mathiol quant à l'experience, disant qu'il a autresfois semé vn plein champ de Sené (comme on en voit plusieurs en Toscane, & principalement au territoire de Florence) afin qu'il peust cueillir ses gousses verdes, & pleines d'humeur: & les ayãt seichees, en fist l'experiẽce: asçauoir, si elles auoyent la mesme vertu que les fueilles, ce que finalement il trouua estre vray. Il faut donc que ceux qui voudrõt bien & sainement vser des gousses de Sené, le sement à l'exemple de Mathiol, afin qu'ils en ayent des meilleures, s'ils en peuuent trouuer: sinon qu'ils se seruent des fueilles bien choisies comme on fait communémẽt. Car pour le iourd'huy on n'ordõne presque aucune

aucune medicine laxatiue, dans laquelle il il n'en entre. Ce n'est doncques pas sans cause que Manard a maintenu que les fueilles du Sené estoyent plus laxatiues que les gousses qui sont tombees d'elles mesmes, & sont seichees. Iean Fernel tresexcellent, sans aucun contredit, en toutes les parties de medicine suyuant Mesué & les Arabes, prefere les gousses de Sené aux fueilles. Auec lequel s'accorde bien volontiers Iaques Syluius. Quoy qu'il en soit (car ie ne m'en tormenteray pas beaucoup) celuy qui se voudra seruir des gousses, qu'il en face prouision de telles que nous auons dit ci dessus: Et celuy qui aymera mieux les fueilles, qu'il les choisisse fraisches, & larges, bien nettoyees des ordures, pailles, & iettons, dont le Sené est plein; en quoy il me semble, que plusieurs apothicaires faillent bien laschement, que ie ne die villainement, quand ils meslent tout sans rië discerner, soit en le faisant cuire, soit en le trempant.

La bonté, chois, & excellence du Sené.

CHAP. V.



QVANT à la bonté & excellence du Sené, celuy est estimé le meilleur qu'on apporte d'Alexandrie ville d'Ægypte, ou de Syrie. Car les medi-

cins modernes tāt Latins que Grecs, en font fort grand cas. Iaques Syluius dit que celuy qui viēt d'Egypte, & d'Indie a la moitié plus de force, que celuy de Toscane. Et derechef, qu'il en a moins que nostre Baguenaudier: lequel plusieurs prennent faussement au lieu du vray Sené. Or nous auons dit ci dessus, lequel estoit le plus excellent, les gousses ou les fueilles.

En quel pois, & mesure les Arabes, Grecs, & Latins ordonnent le Sené.

CHAP. VI.

SERAPION ordonne vne drachme de Sené mis en poudre, & demi once ou cinq drachmes du cuit. Mesué le met en infusion du polds de trois escus, c'est à dire de demi once ou quatre drachmes & demi, iusqu'à vne once. Entre les Grecs Actuarius seul en dōne vne drachme en poudre, & demi once en decoction, Ican Fernel l'ordonne en poudre iusques à deux drachmes & en decoction de trois drachmes iusques à six drachmes: & en infusion de demi once, iusqu'à vne once. Toutes lesquelles choses il faut sagement rapporter & approprier au na-

au naturel de ceux qui le prendront, aux forces du patient, aage, disposition du corps, sexe, & autres circonstances & considerations.

Proprietez & remedes esprouuez du Sené, pris des medicins Grecs.

CHAP. VII.

ACTVARIVS, lequel seul qu'on sache entre les medicins Grecs, a escrit des vertus du Sené, dit qu'il euacue la cholere & phlegme au poids d'vne drachme sans aucun dommage ni fascherie du corps, Aprés ces humeurs là, il purge aussi fort doucement l'humeur melancholique, & bruslé, & chasse benignement les suffusions qui en procedent quand on le prend auec vn bouillon de Chappon. Outreplus, il suruient à la douleur inueteree de teste, à la rongne, au haut mal, aux dartres : mais il vaut mieux en faire prendre le bouillon moyennement eschauffé, que de le donner en poudre. Il ouure aussi les obstructions interieures.

Les proprietez & remedes, du Sené pris des medicins Arabes.

CHAP. VIII.

IEAN Mesué de Damas escrit en ceste sorte des proprietez & remedes du Sené. Le Sené est abstersif, il nettoye & digere: pour ceste cause il purge le cerueau, les instrumẽts des sens, le poulmon, le cœur, le foye, & la ratelle de l'humeur melancholique & aduste. Et pourtant il suruient aux maladies desdites parties, prouenantes de semblable humeur, comme aux fieures melãcholiques & longues. Il resiouit parce qu'il chasse l'humeur qui causoit la tristesse, pourueu qu'il n'y ait point de cause externe, & rend le corps gay, & ouure les opplations des parties interieures. La decoctiõ de ses fueilles auec chamomille fortifie le cerueau & les nerfs quand on en fait vn lauement. Le mesme Sené pris en quelque sorte que ce soit r'affermit la veuë & l'ouye. Et si sa purgation est tardiue & debile, on la pourra bien auancer, y meslant choses fortes, comme gingembre, sel gemmé, sel d'Inde, & semblables. Or de peur qu'il ne face mal à l'estomach, il y faut adiouster choses cordiales & stomachales, & la faire cuite en grand quãtité en bouillon de poulles ou chappons, ou d'autre chair, afin qu'il purge sans fascherie, ou le mettre en infusion en petit laict de cheure auec espic de nard, puis le faire vn peu bouillir: ou bien on prẽdra la poudre de ses

fueil-

fueilles auec du laict doux. Il y en a qui purgent assez heureusement de sa decoction faite auec pruneaux, & espic de nard. Au reste il ne veut gueres cuire. Voila que dit Mesué.

Serapion medicin Arabe, a escrit ce qui s'ensuit des facultez du Sené. Le Sené est fort bon pour ceux qui sont hors d'entendement, pour les furieux, pour ceux qui ont des creuasses par tout le corps, pour les paralitiques, pour la maladie des poulx, mal de teste, rongne, pustules, demangeison, & haut mal. Il fortifie aussi le cœur, pourueu qu'on le mesle auec les medicamens qui sont propres à celà.

A quelles maladies suruient le Sené, & quels remedes il apporte aux hommes, pris des medicins latins.

CHAP. X.

IEAN Fernel recommande le Sené, & ses remedes, par ces paroles. Le Sené purge fort bien la melancholie aduste, & la cholere, & le phlegme gros & espais: & ce non pas du premier coup des parties plus eslógnees, mais principalement de la ratelle, puis aussi des autres parties interieures, des hypochondres, & du mesentere, esquelles parties s'amasse l'ordure de tout le corps. Car à grand peine y a il aucune autre chose qui attire auec telle force les hu-

meurs corrompues de ses parties là, ou euacue les enfleures endurcies, ou bien entre dans les petites veines, oste leurs opilations enuieillies: toutesfois il ne peut pas euacuer les eaux des hydropiques quoy qu'elles soyent voisines, c'est vn singulier remede cõtre les maladies longues & lentes, qui sont procedees de l'impureté des parties interieures ou de vieilles oppilations, comme sont les fieures lentes & vieilles, la melãcholie, haut mal, rõgne, dartres, mal dit de saint main, ladrerie: bref il est bõ cõtre toute impureté. Il aiguise aussi les sens, & resiouit le cœur, engendrant toutesfois souuent des trenchees, non pas qu'il soit venteux, mais pource que les humeurs qui sont attachez ferme, & le plus souuent sont fortes, ne peuent estre arrachees sãs quelque douleur: toutesfois on n'a iamais apperceu qu'il raclast les boyaux, ou fist sortir du sang: autrement il purge doucement, mais toutesfois lentement, n'ayant aucune qualité contraire sinon qu'il est vn peu fascheux à l'estomach, & est bon aux enfans, & aux vieux, & n'est point contraire aux femmes grosses. Il faut mesler auec iceluy choses qui fortifient l'estomach, & qui hastent ensemblement sa vertu, qui est vn peu tardiue, comme sont le gingembre, la cannelle, ou spica: & celles aussi qui laschent aisément en adoucissant, sans esmouuoir des trẽ

chees

chees cõme sont des bouillõs gras, pruneaux Iuiubes, raisins secs, violettes de Mars, Guimauues, Polypode, & les syrops qu'on fait de ces simples.

Iaques Siluius escrit en ceste façon des remedes du Sené. Le Sené ayant les gousses larges, & faites en façon de faulx & la semence dedans, est meilleur pour purger l'humeur melancholique, & les maladies qui en procedent. Il engendre des trenchees à plusieurs, aux autres il est benin, selon le diuers naturel de ceux qui en prennent. Toutesfois le plus seur est de le corriger auec mastic, ou clous de girofles, & autres choses (comme canelle, semence d'anis) les fueilles ne sont pas sans vertu. Les anciens toutesfois n'en ont aucunement parlé.

Manard Ferrarois dit, qu'il a experimenté que le Sené outre ce que nous auons ia dit & contre l'opinion d'Auerrois purge aussi le phlegme: suyuant l'opinion & experience d'Actuarius medicin Grec, comme nous auons ia dit, item qu'il est bon contre la grosse verolle: On a aussi souuent veu qu'il vuidoit les eaux.

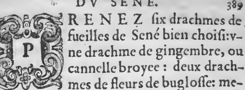
André Matthiol, excellent expositeur de Dioscoride, entre beaucoup de choses dit ceci du Sené. I'ay accoustumé, dit-il, de faire tous les ans vn syrop de nostre Sené, estant encores verd aux champs, auecques infusion

des roses, lequel purge seurement & abondamment toutes humeurs. Et se peut bien donner aux femmes grosses, & enfans, & à tous hommes de tout aage. Son infusion toutesfois est meilleure que la decoction: pource qu'elle ne s'esuente aucunement, de laquelle cinq ou six onces laschent le ventre sans fascherie. L'experience a monstré qu'on le peut seurement donner aux femmes grosses, & enfans. A quoy s'accorde Actuarius, disant que le Sené purge sans danger. On rend ce medicament plus excellent, & de plus grande vertu, si on le mesle auec de la casse noire, ou manne, ou rheubarbe, ou infusion de roses, ou syrop rosat laxatif: ou bien si on la fait infuser en petit laict de cheure, il ouure les oppilations des parties interieures, augmente la ieunesse, retarde la vieillesse, resiouit l'esprit, & apporte beaucoup d'autres commoditez: desquelles nous auons parlé ci dessus.

Maniere de composer vne fort excellente infusion du Sené, selon l'ordonnance du mesme Mathiole.

CHAP. XI.

PRE-



RENEZ six drachmes de fueilles de Sené bien choisi: vne drachme de gingembre, ou cannelle broyee : deux drachmes de fleurs de buglosse: meslez le tout, & le mettez en vn pot de terre vernissé, ou estamé, qui ait la gueulle estroite : & ayant versé par dessus dix onces d'eau bouillante, ou de petit laict de cheure, bouchez la gueulle du pot, en sorte qu'il n'y entre aucun air. Cela fait, enuelopez le vaisseau en vn oreiller de plumes d'oye, & eschauffé, & le mettez en vn coffre, l'y laissant toute la nuit. Car par ce moyen gardant sa chaleur, l'infusion attirera à soy toute la vertu, & sera fort excellent pour toutes les maladies ci dessus dites, sans aucune fascherie, ni dommage du corps.

Vin medicinal fait de Sené de Iean Mesué.

CHAP. XII.



N certain homme mesloit vne grande quantité de Sené, dans du vin blanc doux, ce dit Mesué, au bout de trois mois il le faisoit venir boire : & en ceste sorte purgeoit le cerueau, & instru-

msnts des sens, & augmentoit la ioye & liesse. Si quelcun desire de sçauoir d'autres manieres de composer ce vin medicinal, & autres quels qu'ils soyent, qu'il lise ce que nous auōs escrit il n'y a pas long temps, en nostre Traicté des diuerses façōs & manieres aisees de preparer les herbages, racines, fruicts, raisins, & vins, qui peuuent plaisamment suruenir à diuerses maladies, & ce doucemēt, & sans dommage : il trouuera là ce qu'il sera bien aise d'apprendre.

Voila ce qu'il nous a semblé bon d'escrire pour le present des vertus & excellence du Sené. Et celuy qui prendra bien garde à ses remedes, qui sont tres-vtiles, ne l'appelera plus Sené, mais bien propremēt herbe saine. Iouys en lecteur benin, & t'en sers auec bon heur, auec l'aide de Dieu (sans lequel toute medecine est poison) afin qu'ayant le corps sain par le moyen du Sené, tu ayes aussi l'esprit sain.

AV LECTEVR AMAteur des secrets de nature. S.

ESTant aduerti par l'Imprimeur qu'il restoit sur la fin de mon Traicté quelques pages vuides & blanches, i'ay pensé que ce seroit bien fait de les remplir de quel-

quelque bel escrit. Et apres l'auoir fort & longuement cerché, il se presenta tout à propos entre mes papiers vn petit Traicté de Proclus philosophe Platonicien, recommandable tant pour sa vieillesse que pour son sçauoir. Et pourtant il m'a semblé bon d'en mettre ici vne piece, ou plustost vn abregé du sens, pour la fin.

Abregé du Traicté de Proclus sur les Secrets de nature.

COMME les amoureux, dit Proclus, peu à peu sont venus de la beauté qui apparoist aux sens à vne beauté diuine, ainsi les anciens recercheurs des secrets de nature, ayans apperceu vn accord de nature, accointance & amitié des choses naturelles, les vnes aux autres, & des choses manifestes à celles qui sont cachees, & cogneu que tout est en tout, ont composé entre eux vne science sacree & secrette, scachans que les choses hautes estoyent cachees aux basses, & les basses aux hautes. Ascauoir les terrestres au ciel, mais à la façon cœleste: & les cœlestes en terre, mais à la façon de la terre. Car d'où pensons nous que les herbes qu'on appele Soliseques, c'est à dire suyuantes le soleil, se tournent & remuent vers le soleil, selon le mouuement du soleil, & celles qu'on appele

luniseques, c'est à dire suyuantes la lune, vers la lune, sinon qu'icelles comme si elles les prioyent, chantent des hymnes en l'honneur des conducteurs de leur ordre? Mais les vnes le font d'vne façon intellectiue, les autres raisonnable, & les autres sensible. D'où viēt que l'herbe appelé Solisequa se tourne vers le soleil comme elle peut: de laquelle si quelcun pouuoit entendre le son qu'elle fait en l'air en se tournāt, il verroit que c'est vne certaine harmonie faite en l'honneur de sō roy en se tournant vers luy, telle que la plante la peut faire. Et pourtant on peut bien voir en terre le soleil & la lune, mais c'est selō la qualité & maniere terrestre. Item au ciel des plā tes, pierres, & animaux ayans vne vie intellectiue, selon leur nature cœleste. Ce que les anciens ayans consideré, ont bien à propos attribué aux vns la nature des cœlestes, & aux autres des terrestres: & pour ceste cause ont amené non sans raison, les vertus diuines en terre, & és choses terrestres. Que diray je du Lotus? lequel deuant le soleil leuant plie ses fueilles en dedans, & quand il se leue, les ouure peu à peu, iusques à ce qu'il soit monté iusqu'au milieu du ciel, & lors il les eslargit, & ouure du tout. Et quand il descend du haut du ciel en bas, il les referme & resserre peu à peu. Par lequel eslargissemēt & estresissement de fueilles, ne semble il pas

il pas qu'il n'honore pas moins le Soleil, que les hommes par les gestes des ioues, & remuément de leures. Et non seulement on peut voir & admirer és plantes, qui ont quel que trace de vie, mais aussi aux pierres, ceste imitation & participation des astres. Car la pierre nommee Helites, c'est à dire, Solaire, represente les rayons du soleil, par ses petis rayons dorez: & celle qu'on nomme Selenites, c'est à dire Lunaire, qui a la figure semblable à vn croissant, suit le mouuemēt de la Lune par sa mutation. Ainsi la pierre Helioselenus imite & represente aucunement par sa couleur, la conionction du Soleil & de la Lune. Tant tout est plein de choses diuines les terrestres des celestes, & les celestes de celles qui sont par dessus les celestes: & toutes choses vont par ordre iusques à la fin. Il y aussi plusieurs bestes de la nature du Soleil, comme les Lions & les Coqs, qui sont participans selon leur naturel de quelque diuinité du Soleil, dont c'est chose merueilleuse combien celles qui sont inferieures s'abbaissent deuant les superieures: cōbien qu'en grandeur & puissance elles ne soyent pas moindres. De là on dit que le Lion craint fort & honore aucunement le Coq. Dequoy nous ne pouuons donner la cause tiree de la matiere ou des sens, ains plustost de la contemplatiō & principauté de l'ordre: d'au

tant que le Soleil fauorise & conuient plus au Coq, qu'au Lion. D'où vient que le Soleil se leuant, il luy faict feste par son chant, comme par quelques hymnes, & l'appelle & semond de se haster, quand il tourne son cours vers nous du milieu du ciel des Antipodes. I'adiouste qu'on a aussi veu quelquesfois des demons de la nature du Soleil ayant la face de Lions: lesquels s'esuanouirent aussi tost qu'on leur eut presenté vn Coq: ce qui vient de ce que les choses qui sont inferieures au mesme rang, ont en reuerence celles qui sont superieures, & les craignent, tout ainsi que plusieurs du commun peuple, lesquels toutesfois & quantes qu'ils voyent non seulement la face, mais aussi le pourtrait ou effigie des grands & diuins personnages, ont accoustumé non seulement de leur faire honneur, mais aussi craignent de faire quelque chose deshonneste en leur presence. Voila que dit Proclus.

A sçauoir s'il est bon de manger du fourmage. Escript à Philippe Melanthon par Iean l'Angius medicin.

On m'a-

ON m'auoit inuité à souper chez nostre ami Cyrlerus, dit l'Angius, & ainsi qu'on apportoit le dessert auec du fourmage, on se print à parler honorablemét de toy & de ton seruiteur : lequel t'arracha le fourmage des mains, ainsi que tu en mangeois. Aucuns d'entre les inuitez s'esmerueilloyent de l'audace de ton seruiteur. Les autres louoyent sa fidelité, de ce qu'il n'auoit voulu souffrir que son maistre chargeast son estomach d'vne viande de mauuaise nourriture & de dure digestion. Alors, m'en ayant demandé mon aduis, Ie respondi, que i'auoye opiniõ que ton seruiteur estoit de ceste commune secte de medicins, qui mesurent l'estomach des autres par leurs forces, & approprient les medicaments, non pas pour cestuy-cy, ou cestuy-là, mais pour tous en general: ne sachãs pas que le naturel des estomachs est si diuerse, q̃ cestui-ci estãt chaud de nature, digere fort biẽ des viandes grosses & difficiles à digerer: & brusle les tendres, les conuertissant en rots puants. Il y a dauãtage que la digestion ne se fait pas seulement par les forces de la chaleur naturelle, mais par vne certaine proprieté, qu'ont tant les bestes que les hõmes, comme dit Galien, Par ce moyẽ l'Austruche digere le fer, & autres metaux que le feu ne peut dompter,

lesquels le Lion, quoy qu'il soit beaucoup plus chaud que l'Austruche, ne sçauroit digerer. La fille que le Roy des Indes enuoya à Alexandre le grand plustost par fraude, que par present, viuoit du Nappellus sans en sentir aucun dommage Les cailles s'engraissent de semence de Iusquiame & d'Ellebore. Les Estourneaux se nourrissent de cigue, lesquelles choses sont poison mortel à l'homme & à d'autres animaux. Par ce moyen aussi il aduient, que cestuy-cy mange du fromage, & cestuy-la n'ẽ mãge point: duquel toutesfois on dit que Zoroaster inuenteur de l'art magique, vesquit vingt ans au desert, mais tellemẽt temperé, qu'il ne sentoit point le vieil. Ce que Gallien enseigne à faire par le moyen des fueilles seiches de l'herbe appellee Serpentine: dans lesquelles quand on l'enuelopoit frais, il se gardoit sans pourrir. Pourtant Hippocrate en son liure de la vieille medicine, nous aduertit sagement comme tout le reste, en ces paroles. Il ne faut simplemẽt penser que le fromage soit vne viande mauuaise: car il ne fait pas mal à tous, ains dit-on qu'il est fort profitable à ceux qui sont maigres. Et n'empesche de rien ce que quelques vns alleguent au cõtraire, que le fromage est de grosse nourriture & visqueuse, par laquelle les conduits du foye, des reins & petites veines sont oppilez,

&la

& la grauelle en est emmoncelee aux reins & en la vescie, ainsi que le sable se prend auec la chaux: en sorte que la pierre s'en engendre. Mais que cela ne l'empesche pas de mãger du fromage: car estant moyennement sallé, tous ces inconueniens sont corrigez : d'autãt que le sel incise les humeurs visqueuses, brise le sable , ouure les oppilations des conduits, conforte l'orifice nerueux de l'estomach, & ouure son appetit languissant par son acrimonie, & appaise le vomissement. Pour ceste cause les anciens ont appellé non sans raison le sel, irritement de gueule. Ce qu'aussi les pigeons cognoissent fort bien, lesquels, comme dit Pline, amassent premierement pour leurs petits la terre la plus salee, & la leur mettent dans le bec, pour faire voye à la viande. Et que Gallien ne t'eston ne non plus, parlant en ceste façon en son liure des alimens de bon & mauuais suc. Tous les fromages ont gros suc, outre ce les vieux l'ont mauuais , mais on peut manger des frais à l'entree de table auec miel, pour amol lir le ventre: car, ce dit-il, leur suc n'est pas si gros que des vieux, & n'est point mauuais. Pourtant, sans craindre aucun de ces inconueniens, mange en toute liberté du fromage frais, vn peu salé, ayant la douceur de laict de vache , ou de cheure, sans estre aucunement aigre de vieillesse, t'appuyant sur l'oracle de

nostre Apollo, asçauoir Hippocrate, par lequel il dit: La viande ou le breuuage vn peu plus mauuais, mais plus plaisant, doit estre preferé à ceux qui seront meilleurs, mais plus mal plaisans. Voila que dit Langius.

Or pour guarentir & deliurer le fromage des calomnies de quelques vns, & du blasme qu'on luy met sus de faire mal, il m'a semblé qu'il viendroit bien à propos, & seroit chose agreable, de mettre en cest endroit les vers suyuants, pris du regime enuoyé au Roy d'Angleterre, par les medicins de Salerne, esquels le fromage se plaint en ceste façon.

L'ignorant medicin dit que ie suis nuisant,
Mais quelle nuisance ay ne peut estre disant,
Qui nature cognoist, sera tesmoin notable
Qu'à manger ie suis bon à l'issue de table.
Si l'estomach languit, fromage le conferme,
Si la fin du repas par fromage l'on ferme.

Et en vn autre lieu,

Fromage & pain,
Sont bons au sain.
A qui n'est sain
Fromage & pain
N'est proffitable
Pour mets de table.

Si

Si quelqu'vn prend plaiſir aux viandes appreſtees auec fromage, par l'induſtrie du cuiſinier, outre Apicius & Atheneus, Platina le rendra entierement content, en ſon liure intitulé, De l'honneſte plaiſir. C'eſt aſſez parlé du fromage.

FIN.



LE IARDIN MEDICINAL EN-RICHI DE PLV-sieurs & diuers remedes & secrets.

COMPOSE PAR ANTHOINE Mizald, de Molusson en Bourbonnois, Docteur en medecine.

Mis nouuellement en François.

par Antoine Caille.



PAR IEAN LERTOVT.

M. D. LXXVIII.

ANTOINE MIZALD SVR SON IARDIN MEDICINAL.

PREFACE

I'AY souuent admiré le souci & diligence de nos anceſtres en ce qu'ils ont baſti & dreſſé vn magaſin, duquel on peut tirer beaucoup de ſecours & aides, pour l'ẽtretenemẽt de la vie humaine, & pour remedier aux maladies : lequel les anciens ont appelé *Alexichepos*, & nous l'appelons ouurier pour aider, & iardin ſalutaire. Car ils n'ont vſé de l'armonie du luth, ou de la lire, comme on recite qu'anciennement ont fait Orphee & Amphion: mais par vn laborieux & aſsiduel trauail, & de corps, & d'eſprit, & par diligence d'eſtude, ils ont comme contraint les foreſts eſloignees, les montaignes difficiles, & les lieux inacceſsibles, d'habiter, & ſe renger dans les villes & maiſons champeſtres. Ce qu'ils ont principalement executé, lors qu'ils ont trouué le moyen d'appriuoiſer, & rendre domeſtiques les plantes & arbres, qui auparauant eſtoyẽt ſauuages, & ont tiré profit des plantes, qui auparauant ne faiſoyent qu'empeſcher & nuire: c'eſt à dire, ils ont conduit & attiré les plã

tes des bois & montaignes, qui ne seruoyent là que pour retraite & nourriture aux bestes sauuages, & aux oyseaux pour y nicher, ils les ont, di-ie, seu approprier à l'vsage & nourriture des hommes, & peu à peu les ont attirez comme si s'eussent esté chartiers enuoyez du ciel és iardins des villes & villages, pres leurs maisons & habitations, afin qu'il ne les falut pas aller cercher si loin, tellement que par leur diligence, & adresse à les cultiuer, ils les ont rendues familieres à ieunes & à vieux. O que nous pouuons dire les hommes trois & quatre fois heureux, de ce que ceux qui ne cedoyent rien en force à Hercules, ni en sapience à Nestor, n'ōt rien laissé qu'ils n'ayēt esprouué & experimenté, & si n'ont rien caché, de ce qui leur a semblé pouuoir profiter à la posterité. Et voila d'ou est sorti le profit inestimable des iardins, & mille commoditez, mille secours qu'on en tire, soit qu'on considere la nourriture qu'on en prend, ou les remedes: de sorte que iusques auiourd'huy nous auons receu comme de pere à fils, & d'aage en aage, & poursuyura ce bien à ceux qui viendrōt apres nous, par vne singuliere faueur de Dieu, sinon que la nonchaillance & bestise des hommes les en rende indignes. Faudra il donc que nous enseuelisions de si grandes richesses, & vn si grād bien, qui nous a esté laissé par vn si bon nombre de si grāds & excel-

& excellens perſonnages qu'ils auoyent acquis par vn ſi grand labeur:& que nous poſſedōs cōme par hoirie legitime:& qui nous apporte vn heur nōpareil, aſauoir de iouir de tāt de remedes que nous pouuōs tirer des iardins: & qui plus eſt permettrons nous que noſtre poſterité ſoit priuee & defraudee des biens, que nous ne pouuons pas nous vanter auoir acquis: mais qui ont eſté acquis par d'autres, qui les ont laiſſez par droit de ſubſtitution, à ceux qui viendront apres nous. Nous pouuons donc dire à bon droit, que ceux là ſont enuieux & marris du bien public, & ſeroyent contens que les inuentions de nos deuanciers fuſſent enſeuelies, qui ſans ſe ſoucier de ceux qui viendront apres eux, ne ſemblent eſtre nais que pour eux meſmes, ni eſtre ſages que pour eux meſmes,& qui paſſent leur vie, comme la limace dans ſa coquille: à la verité c'eſt mal recognoiſtre ceux par le moyen deſquels ils iouiſſent d'vne ſi grande lumiere, tiree du milieu des brouillats:& qui des aſpres montaignes, haliers,& bois toffus, voire des ordures de la terre, ont bien ſceu tirer les pierres precieuſes& l'or, voire ſans que cela nous couſte riē: mais ce n'a pas eſté ſans hahaner & ſuer, & ſans qu'ils ayent trainé bien ſouuent parmi la poudre: & ſi ne peut on pas dire qu'ils ayēt eu autre deſir, autre eſperance, ni autre in

Chacun ſe doit eſtudierà faire la poſterité participante de ſes labeurs.

tention, ſinon de faire leurs ſucceſſeurs participans de ſi grands biens, & que leurs ſucceſſeurs euſſēt le meſme ſouci. Parquoy afin que la poſterité ne me puiſſe mettre au nōbre de ces mal'heureux qui ſont entachez du vice d'ingratitude, vice vrayement odieux à Dieu & aux hommes, toute ma vie ie me ſuis eſuertué, que mes eſtudes, quoy qu'ils ſoyent petis & de peu d'eſtime, pour le moins ce qui peut eſtre de ſcauoir & grace en moy, ſoit rapporté à l'vſage & profit public: & que s'il y a quelque choſe de bien en moy, que i'aye receu de la largeſſe de Dieu, de ceux qui mōt precedé, & de ceux qui ont mieux eſtudié que moy, ſoit rapporté au commun profit. C'eſt donc à cela, que ie me ſuis addonné toute ma vie, & m'y addonne encores de franche volonté & courage, deliberé de pourſuyure le reſte de mes iours, s'il plaiſt à Dieu m'en faire la grace, quoy que ce ſoit auec perte de mes biens, & au preiudice de ma ſanté, laquelle me fait iournellement de grands empeſchemens. Voici dōc ce Iardin Medicinal que, pour le preſent ie preſente & mets en auant, afin que chacun en puiſſe tirer profit. Ie ne doute pas qu'il ne ſe trouue des hommes qui le regarderont de mauuais œil, & qui le liront encore plus à cōtre cœur & qui ſe deſpitans, gronderont entre leurs dens, diſans, voy dequoy s'eſt aduiſé ce perſonnage,

ſonnage,de vouloir reſtaurer & remettre en vſage les remedes prins és iardins, deſquels par tant de centaines d'annees on n'auoit tenu conte,& que les beſtes & les hommes fouloyent aux pieds, meſmement en ce temps, auquel on n'a pas faute d'autres remedes? N'eſt ce pas,diront ils,ſe mocquer,& perdre ſon temps?Ie n'ignore pas que ce ne ſoit vne choſe dangereuſe, de mettre en auant quelque choſe de nouueau, ou renouueller quelque choſe deſia enuieillie, & que ce n'eſt pas ſans difficulté, principalement en ce temps, auquel on ne s'eſtudie qu'au gain, ſi ſuis ie pourtant reſolu d'eſſayer:car quel dommage pourra porter l'eſſay, puis qu'vn tel profit en ſortira, que de ſecourir, & aider à la vie d'vn ſi grand nombre de pauures gens, & du populaire, ſoit qu'ils deſirent de chaſſer les maladies qui les pourſuyuent, ou ſe preſeruer d'y tomber? car telles gens n'ont pas moyen d'appeler les medecins, à cauſe de leur pauureté,& encores moins,ils ont moyen de prendre chez les Apotichaires,qui ne flairent que le gain,les drogues qui leur ſont neceſſaires. Il m'a donc ſemblé que ie ferois choſe vtile & profitable,ſi pour gratifier aux pauures,& au populaire, ie monſtrois qu'ils pourront trouuer en leurs iardins, aſſez de ſecours & remedes pour ſe ſuruenir en leurs maladies,& pour s'aider à viure. Dauantage

C'eſt vne œuure bonne & ſainĉte que de aider aux pauures.

ie veux faire cognoistre à chacun, que plusieurs medicamens, qui estoyent hors d'vsage, sont comme renouuellez : & que plusieurs desquels on se sert à present ne seront plus en vsage, selon que la coustume & la raison le commanderont, car c'est à eux de bailler la reigle de mediciner. Au reste ce mien labeur ne sera point trouué nouueau par ceux qui auront leu, ou pour le moins entendu que Pythagoras premieremẽt & Democrite en ont escrit des volumes toꝰ entiers, & que Democrite ayãt esté enseigné touchãt ceste matiere, par les Ægyptiẽs, en a fait part à Hipocrates qui estoit son grãd ami, & de mesme temps: mais afin que ces petits commencemens prinsent accroissement, Herodote, Strabo, Plutarque & autres, disent qu'anciẽnemẽt on reputoit à grand forfait, de passer aupres des malades (desquels on auoit de coustume de mettre en lieu public, à la façon des Ægyptiẽs) sans enseigner au malade, auec quelles herbes & remedes, il auoit luy mesme ou quelcun autre esté gueri de sẽblable maladie. Dauãtage Pausanias recite qu'ẽ la ville d'Epidaurus y auoit vn petit boscage dedié à Æsculapius successeur d'Apollo, quant a la medecine, dans lequel y auoit vn temple rõd enrichi de marbre blanc, & soustenu de plusieurs colõnes, ausquelles on trouuoit par escrit les noms de ceux, tant hommes que femmes,

mes, qui auoyent esté gueris par Æsculapius, & les nõs des maladies, desquelles ils auoyẽt esté affligez, par quels signes on les auoit recogneues & remarquees, & par quels remedes & herbes, & auec quelle methode ils auoient esté gueris: & dit-on que ce temple ayant esté consumé par feu, Hipocrates redigea ceste methode en Aphorismes, sentences, & en art: & deslors on edifia entre plusieurs nations, des temples à Æsculapius parmi les bois, & sur les chemins, & hors des villes: ce que à la vérité, ne signifioit autre chose, sinon que les plus auciens & premiers remedes des maladies, ne se trouuoyent pas dans les villes & boutiques, mais aux champs parmi les bois, ou on venoit demander aide & secours à ce diuin guerisseur des maladies, & qui garentissoit les hommes de mort, & là on monstroit fidellement aux malades qui y alloyent ou à ceux qui venoyent en leur nõ, comme il se failloit gouuerner & ce qu'il faloit faire. Certainement, dit Pline, les bois & forests & les lieux les plus hideux & rudes, ne sont point desnuez de medicines, tant nature, mere de toutes choses, a esté soigneuse de ne destituer iamais l'homme de remedes: lesquels remedes, comme nous auons ia dit ci deuant, les anciens recercheurs des secrets de nature, ont auec grand soin & diligence

ce, tiré des bois, ou il séble que nature ait mõstré sa face hideuse, pour les nourrir dans leurs iardins, tãt des villes que des villages & n'y ont espargné ni leur peine, ni le soin de les bien cultiuer. Dieu tresbon les poussant en cela. Qui est celuy qui pourra nier que les Romains n'ayent demeuré six cens ans, ou plus, sans aucuns medecins ni apotichaires? & cõbieny a-il eu degens depuis le cõmẽcement du monde, qui ont longuement vescu, & en bonne santé, sans medecins ni apotichaires? certes le nombre en est infini: non pas toutesfois qu'ils ayent esté sans medecine, mais comme elle estoit simple & aisee, aussi estoit-elle facile à inuenter & preparer, pource qu'elle estoit nourrie en nos iardins, & comme en nostre maison & pays. Qui est celuy qui ne sache bien que Marcus Cato, ce personage tant renommé pour auoir triomphé, auoir esté Censeur, & pour estre vn personage fort excellẽt aux lettres, a vsé des herbes que luy mesme auoit plãtees en son iardin, & principalemẽt il s'est serui des Chous du iardin, & par ce moyen luy, son fils, sa femme, ses seruiteurs & familiers, ont vescu long aage, en bonne santé? Qui est-ce qui n'a leu Antonius Castor (auquel Pline confesse deuoir tout ce qu'il a de la cognoissãce des herbes, ou peu s'en faut, cõme estant le plus exquis en ceste faculté) auoir planté & nourri
plu

plusieurs herbes en son iardin, par l'aide desquels il paruint iusques à cent ans, ou plus, sans que sa santé fust en rien interessee, voire sans que sa memoire ni ses forces fussent en rien afoiblies. Sabinus Tiro ne composa-il pas vn liure des remedes des Iardins, lequel il dedia à son Mecœnas pour la cõseruation de sa santé? Valgius Romain, & Pompeius Lenæus, afranchi de Põpee le grãd, ne luy firent-ils pas present d'vn liure contenant la medecine des herbes, lequel ils auoient prins en la librairie de Mithridates, apres qu'il fut vaincu par Pompee? Si ces exemples ne te cõtentẽt, & que tu en vueilles auoir de plus anciens, il ne faut sinon lire ce que Marc Varron recite de Nestor, homme fort sage & eloquent, lequel estoit viuant du temps de la guerre de Troye, trois cens ans, ou plus, deuant la construction de Rome, enuiron le temps du regne de Dauid, qui auoit vn iardin medecinal, lequel il descriuit fort elegãment en vers. Il apert donc que la medecine, qui prenoit ses remedes és iardins, est fort ancienne: vray est comme tesmoigne Seneca, qu'au commencement, on n'auoit pas cognoissance de beaucoup d'herbes, mais depuis qu'on a tãt desguisé les viandes, & qu'il y a eu tant de sortes & diuersites de mets, on a aussi veu tant de maladies, si diuerses & incertaines, qu'on peut dire que çont esté au-

D'ou est procedé que la Medicine, qui anciennement auoit pre de remedes, est apres creue en telle diuersité.

tant de punitions, & iustes vengeances de la superfluité & exces : ausquelles n'estoyent point subiets ceux qui n'auoyent point lasché la bride à leurs appetis, qui se sauoiēt cōmander, qui aprestoient eux-mesmes leurs viandes, & viuoyent simplement & sobrement : mais depuis qu'on a commencé à vser des viandes, non pas pour oster la faim : ains pour reueiller l'appetit, & pour ce faire on a inuenté mille sortes de sauces: la vie des hommes a esté beaucoup plus miserable, leur santé moins ferme, & leur face plus transie, que elle n'estoit pas du tēps de la sobrieté: & encores ne peut-on attendre sinon que le mal empire, & que nos successeurs soyent encores plus miserables que nous, si on ne trouue moyē de brider ces gourmās & deuorateurs, ausquels la terre ni la mer ne suffiroyent pas. Quiconque considerera la multitude des cuisiniers, & la diuersité de leurs sauces, ne s'esmerueillera point du grand nombre, & de la diuersité des maladies, par laquelle tant de medicins & apoticaires auec leurs familles, sont nourris grassemēt. Mais ie m'esgare par trop de mon propos: or pour y retourner, ie di que les anciēs Romains ont eu en grāde estime & reputation la medicine, laquelle prenoit ses remedes és iardins. Mesmes elle a esté receuë entr'eux, par l'espace de six cēs ans ou pl⁹, auec grand recueil, cōme nous auons desia

desia dit ci deuant, & Marcus Cato l'a diligẽ
ment pratiquee, iusqu'a l'octãte cinquiesme
an de son aage, afin que nul ne pense qu'il ait
eu faute de tẽps, pour en pouuoir faire l'expe
rience. Finalement les richesses venans à croi
stre, auec l'Empire & domination, & la licen
ce estant entree tant de la dissolution és vian
des, que la paillardise, la simplicité de ceste
medicine fut chassee au loin, & fut bãnie de
la compagnie des hommes: & dés lors on fit
venir, & par mer & par terre, force medicins,
d'Asie, de Grece, d'Egypte, de Sicile, d'Ara-
bie, de Marceille, & autres nations estrange-
res, sans s'arrester au dire de Marc Catõ, que
long tẽps auparauãt il auoit predit à son fils,
& voicy ses paroles: Tien ceci cõme vne pro
phetie. Lors que ceste gẽt (parlãt des Grecs)
o Marc mõ fils, enuoyera par deçà ses medi-
cins, elle corrompra toutes choses, car ils ont
deliberé & iuré entr'eux, de faire mourir par
la medicine tous les Barbares (car c'estoit ain
si que les Grecs appelloyent toutes les autres
nations, sinon la leur) mais, disoit-il, on les
payera en ce faisant, afin qu'ils gastent tout
plus gayemẽt: Et de fait cela aduint, à la gran
de ruine de plusieurs: car d'autant qu'on s'e-
stoit persuadé que ces gens auoyent la vie &
la mort en leur puissance, estans entrez à Ro-
me, ils y eurent fort grande authorité, la-
quelle ils exerçoyẽt seueremẽt: & de là Pline

priet matiere & occasion d'escrire, que la medicine est vn art lequel cõmande aux Emperaurs & Roys, & tue les hõmes, sans crainte de punitiõ: no⁹ voyõs (dit-il) les anciẽs cõseillers estans malades, lesquels aux plus grands froidures de l'hiuer, on faisoit descendre dãs des eaux & lacs, iusques à estre roides & transis, & estoit-on venu iusques à vne telle bestise (comme nous voiõs encores auiourd'huy) que si quelcun portoit seulement le nom, ou la robbe, ou estoit seulement en opinion d'estre medicin, on ne faisoit point de difficulté de se fier en luy, encores qu'il n'y ait point de mensonge plus à craindre que cestuy-là. Et pourtant ceux-ci pour acquerir bruict & renõmee, aportãs quelque chose de nouueau, comme cela aduient souuent en la medicine, commencerent à condamner & reiecter publiquement les remedes & medicines que on prenoit aux iardins: s'en mocquer à gorge ouuerte: & afin d'en abolir entierement la memoire, ils dresserẽt des magasins & boutiques de drogues, desquelles ils tiroyent vn merueilleux profit, & là, comme dit Pline, on promettoit à chascun la vie, moyenant argent, par le moyen de certaines drogues estrãgeres, & desquelles on n'auoit iamais oui parler, ausquelles ils donnoyent des noms magnifiques: & le nombre de telles gens est tellemẽt acreu, & sont si bien enracinez, que

on

on peut bien dire, ou eſt le village qui n'en ſoit rempli? Vous verriez là vne grande quãtité de boites argentees, de coffrets peinturez magnifiquemẽt, de pots fort beaux, mais bien ſouuent la pluſpart ne vid iamais le ſoleil, & ne fut iamais ouuert, ou bien peu ſouuent. Ie ne parle point de indicibles artifices, mixtions, & compoſitions, leſquelles ne ſont ſorties d'ailleurs que de l'induſtrie & adreſſe des hommes comme teſmoigne Pline: Les Cerots, Emplaſtres, Coliris, & Antidotes, dit-il, ne ſont pas ouurages de ce diuin & grand ouurier, aſauoir nature, mais ce ſont inuentions de dame Auarice, forgees es boutiques: Car les ouurages de nature ſont ſimples, accomplis & parfaits. Ceux-là ſont biẽ mal aduiſez, qui ne tenans conte des biens que nature leur offre liberalement & ſans qu'il leur couſte rien, ſans grãd artifice ni deſpenſe, ſans fard, labeur, ni grand appreſt, qui ſont accomplis & doux, aiment mieux recourir à des remedes eſtranges, qu'il faut aller querir bien loin, douteux, mal-plaiſans, qui font ſouleuer le cœur, incogneus, & bien ſouuẽt ſuſpects & nuiſibles: pour leſquels auoir, il faut bien ſouuent hazarder & mettre en danger la vie & les biens.

En diligence & ſoin, l'apotichaire ores,
Vers les Indois s'en va, Grecs, Babilõ & Mores.

Or pour ſcauoir combiẽ ceux-la ſont fol-

lement, il ne ſera pas mauuais d'entendre ce que Pline en dit. Quant à nous, dit-il, nous n'auons point touché aux medicines qu'on apporte des Indes, d'Arabie, ou des autres natiōs eſtrangeres: car il ne me ſemble point que ces choſes apportees de ſi loin, ſoiēt propres pour nous ſeruir de remede, car elles ne ſōt pas produites pour nous, nō pas ni pour ceux la ou elles viennent, autremēt ils ne les vendroyent pas. Voila quel eſt le teſmoignage que ce grād perſonnage a rendu, deſia de long temps, touchāt les remedes eſtrangers: leſquels ſont en telle eſtime auiourd'huy entre pluſieurs, & les priſe on tāt, qu'on eſtime la vie eſtre mal aſſeuree, & la ſanté peu ferme, ſinon qu'on ſoit ſouuēt trompé par tels medicamēs eſtrangers, & apportez de loin, & bien ſouuent brouillez & ſophiſtiquez, achetez neantmoins bien cherement. O quel le folie & vanité voit on en toutes choſes. S'il eſt ſeulement queſtion de la gueriſon d'vne petite playe, ou d'vne bien legiere maladie, faudra aller querir les remedes en la mer rouge, ou és Iſles nouuellement deſcouuertes, au lieu qu'on pourroit bien trouuer les remedes vrais & non ſuſpects (comme teſmoigne le meſme Pline) és herbes que les plus paures mangent iournellement, ou qu'ils foulent aux pieds en leur iardin, ou en leur chāp. Si donc ces choſes ſont vrayes, comme à la verité

verité elles sont. N'est ce pas vne grande folie, ou plustost rage, d'aller cercher bien loin ce qu'on foule iournellement aux pieds, & vouloir auoir à grans frais, & auec grand danger, ce qui est biẽ souuent sophistiqué, & est plustost poison que remede. Il est donc beaucoup meilleur (comme Diocles Caristius, medecin en estime & en aage apres Hipocrates, & tant recommandé par Galien, escriuit au roy Antigonus) d'vser des remedes esquels on ne se peut pas aiseement tromper: auquel rang nous pouuons mettre cõme il dit, la Reparee cuitte en Eaumiel, la Malue, la Parelle, la Mercuriale, & toutes choses cõfites au miel car toutes ces choses laschẽt le vẽtre, & euacuẽt les excremens. Les Arcades, cõme dit Pline, n'vsẽt point de medicamẽs mais pour toute medicine ils boyuent du laict au printẽps, pource que lors les herbes sont pleines de suc, tellement que le laict est rendu cõme medicinal: ils ne boyuẽt pas aussi que du laict de vache, pource que les vaches mangẽt presques de toutes sortes d'herbes, de façon que lors leur laict porte medicine: & de la, ie croy qu'est venu l'vsage que plusieurs natiõs ont, de garder du beurre de May, pour s'en seruir à diuers vsages, & non pas sans quelque raison. Di moy ie te prie, n'est ce pas vn grand aueuglissement, d'aprouuer tellement les choses estrangeres & incertaines, que ce

Arcades estoyent certains peuples de Crete qui est maintenãt appelee Candie.

pendant on reiette les certaines & esprouuees? N'est ce pas vne folie, de laquelle il faut auoir plustost compassion, que non pas de s'en rire, quand les hommes ne veulent pas sauoir ni entendre ce qui leur est profitable pour leur santé, mais aiment mieux marcher des pieds d'autruy, veoir par les yeux d'autruy, ouyr des oreilles d'autruy, & receuoir par les mains d'autruy, tellement qu'ils dependent entierement du iugement d'autruy, & se gouuernent selon qu'il plaist aux autres leur ordonner, comme s'ils ne pouuoyent viure qu'à l'aide, au plaisir & apetit des autres: qu'est ce viure, ou mourir miserablemẽt si ce là ne l'est? faudra-il qu'on ne face point d'estat des aides & remedes pour viure, & pour nous secourir en nos maladies que nous pouuons recouurer en nos maisons, & dans nos iardins, comme si nature les auoit faits seulement pour farcir le ventre, & pour repaistre les yeux par leur beauté, & le sentiment par leur odeur, ou pour nourrir la vermine, les chenilles, limaces, & araignees, comme si Dieu, qui est tout bõ, & auteur de toutes ces choses, maistre & superintendant de nature, laquelle Hipocrates appele tousiours tres iuste, n'auoit eu plustost esgard au profit & necessité des hommes? Quel conseil, ie vous prie, & quelle sagesse est cela, de tormenter les malades par medicamens, si souuent reiterez,

terez, si mal plaisans à la veuë, au goust, à l'odeur, voire mesme à l'ouye, & si facheux, que de les ouyr nommer seulement, ils font souflever le cœur, au lieu qu'avec vne simple herbe prinse au iardin, on le pourroit deliurer sans facherie, seurement & promptement? N'est ce pas vne vraye brutalité, ou plustost stupidité, de receuoir & approuuer tellemẽt les choses douteuses & suspectes, qu'on en mesprise les remedes certains, qu'on peut recouurer sans peine, promptement, & en tout temps en sa maison? Nous remedions donc aux maladies, au rapport & sous la foy d'autruy, & les drogues estrãgeres sont en bruit, par l'autorité de ie ne scay qui: & puis, est-il question d'vn remede, il faudra faire vn meslinge, & vn brouillis de plusieurs simples, qu'vn asne embasté pourroit à grand peine porter, & faire vn amas de plusieurs ingrediens, comme on parle, plustost par ostentation, & pour piper les hommes, que pour besoin qu'il en soit: comme si la vertu & faculté des choses entassees en monceaux, escrites le plus souuent à l'aduenture, par ces ostentateurs plustost que docteurs, dependoit de leur iugement & volõté, comme sont les points de la Geomantie: car comme dit Pline, de mesler la vertu & faculté des choses par scrupules, ce n'est pas vne adresse des hõmes, mais plustost vne impudẽce. Que dirõs

Geomantie est vne sorte de diuination qui se fait par certains poins qui se font à l'auenture, & desquels les Geomantiens tirẽt apres telle consequence qu'ils veulent.

nous de ce que Hipocrates mesme escrit en vne certaine epistre adressee à Crateuas herboriste & qui luy fournissoit de drogues, assauoir que la coniecture & issue estoit incertaine, mesme à ceux qui procedoyent bien prudemmẽt és purgatiõs, n'est-ce pas a dire que il n'y à aucun medicament laxatif, qui ne nuise à la vertu, & à la substance de quelque partie de nostre corps? Et pourtãt, il me semble qu'Auicena a fort bien dit, que boire les medicines, encores qu'elles ne soyent point veneneuses, si sõt elles tousiours ennuyeuses & fascheuses à nature. Auquel s'accorde Platõ, quãd il escrit ainsi. Ie ne conseilleray iamais à vn homme sage & bien aduisé, de prendre ces purgations que les medecins ont accoustumé de faire boire, composees de medicamens laxatis, & sur tout quand ils sont violens: car il n'est pas bon d'irriter legieremẽt les maladies par medicamens, sinon qu'elles soyent fort dangereuses. Or ie sçay bien amy lecteur, qu'entendant tous ces discours, tu demãderas, que faut il donc que ie face, puisque l'vsage & l'issue des medicamens sont tant incertains, commẽt pouruoyray ie à ma santé seuremẽt? vse en cela de la coustume louable & salutaire des anciens, choisi en ton iardin ou en ton champ, des remedes qui te soyent familiers & cogneus, qui soyent nais & nourris chez toy : desquels tes ancestres ont vsé, qui sõt approuuez par ceux de tõ pays, creus

en mesme climat, mesme aër, & mesme contree que toy, & ayãs mesme naturel: desquels tu pourras estre prouueu & fourni toutes les fois que tu en auras affaire, to' frais & en leur vigueur, sans qu'il te faille troter bien loin, ni languir en les attendant. Le medecin est trõpeur dit Arnaud de villeneufue, ou ignorant, qui pouuant secourir au patient par remedes cõmuns & vsitez, cerche ceux qui sont malaisez à recouurer & inusitez: il dit dauantage que le sage & bõ medecin tasche de guerir les maladies, plustost par viandes ayans quelque vertu medicinale, que par pures medicines. Or les viandes medicinales, sont celles qui croissent en nos iardins. Tu te peux donc à bon droit, mocquer de ces grands vãteurs des remedes barbares, & estrangers: & mespriser ces grãds aranguеurs, des louãges des drogues estrãgeres, & ces grãds aualeurs de medicines, qui n'estiment rien sinõ ce qui est venu des Indes d'Italie ou d'Espagne, d'Aphrique, voire qui ne soit apporté des Antipodes. Mais voulez vous entẽdre, ce qu'André Mathiol, diligent & fidele interprete de Dioscoride, dit de ses drogues barbares. Il se faut bien prendre garde, dit il, qu'auiourd'huy on trouuera à grand peine de ces drogues qu'on apporte de pays estrange, qui ne soyẽt brouillees & sophistiquees, principalemẽt de celles qu'õ apporte d'Alexandrie, &

de Syrie:car d'autant qu'elles passent par les mains des Mores, des Turcs & des Iuifs, qui ne se delectent à autre chose qu'a nous tromper, nous di-ie qui sommes Chrestiens, ils estiment faire grand seruice à Dieu, s'ils nous peuuent abuser & tromper en quelque chose. Il ne faut donc faire que se rire de ceux qui exaltent iusques au ciel, & louent excessiuement les drogues estrangeres, tant simples, que composees, auec leurs noms barbares & incogneus: lesquelles ont bien souuent plus de besoin d'estre purgees elles mesmes, que non pas de vertu, pour purger & mondifier les corps. Certainement si nos predecesseurs eussent prudemment, & en bõne conscience soustenu & empesché que les drogues nouuellement trouuees, & apportees d'vn nouueau monde, n'eussent point eu d'ētree, mais qu'on se fusse tenu, à celles qu'on auoit de long temps experimentees, & qui se trouuoyent és iardins, & comme logees en nos maisons, nous en sentirions vn fruit & profit qui ne seroit pas petit ou suspect. Que chacun donc apprẽne à preferer les biens de son pays, & les remedes accoustumez, prins & tirez de ses iardins, qui ne sont point enuieillis pourris, arides, mangez des souris, araignes, vermisseaux, tignes, cloportes, mousches, & qui ne sont point ni chansys, ni moisis, & qui n'ont point combatu cinq ou six annees contre

contre telle vermine, ſans eſtre remuez, comme il aduient bien ſouuent és boutiques des Apotichaires, aux eſtrangers & autres ſemblables, qui de vieilleſſe, & pour auoir eſté trop gardez, n'ont plus de ſuc, ſont ridez, fleſtris, & ſans ſubſtance & vertu: & qu'on s'efforce de remettre ſus ceſte anciẽne medicine qui prenoit ſes remedes és iardins, en la compoſition deſquels il ne falloit pas beaucoup employer de temps, & qui eſtoyent recens & ſans tromperie, qu'on s'employe à la deſgager, à la rappeler de ſon banniſſement, & que on luy tende la main, pour la releuer & redreſſer, afin qu'elle reprenne ſon ancienne poſſeſsion. Qu'on incite auſsi tous les amis, parens, aliez & voiſins de faire le ſemblable, & qu'on s'y employe à bon eſcient, eſtans aſſeurez, que le dire de Quintilien eſt veritable aſſauoir, que nous vſons plus ſeurement des choſes acouſtumees, & que l'vſage des choſes nouuelles n'eſt pas ſans danger, ſayt on cõte que ces remedes la ſont les meilleurs, qui ſõt les plus cogneus & experimentez par plus de gens, comme ſont les remedes des iardins, qui ne ſeruiront pas moins d'aliment, & de medicament auiourd'huy, qu'ils faiſoyent au temps paſſé: car comme dit ce Poëte qui a eſcrit des herbes, le iardin ſuppeditoit aux anciens & de quoy ſe nourrir, & de quoy ſe mediciner. Quand ie conſeille d'vſer des re-

medes prins és iardins,ce n'eſt pas à dire que ie ſois d'auis de reietter les medicamens apportez de pays eſtrãge, pourueu qu'ils ſoyẽt bien cogneuz,bien choiſis, & experimentez de longue main : ou qu'on meſpriſe entierement les Apoticaires, & leurs inuentions & artifices,comme du tout inutiles: car au contraire nous les approuons & louons grandement, pourueu qu'elles ſoyent maniees & conduites par gens ſauans, experimentez,fidelles,& de bon cœur,qui ſoyent fournis de bonnes matieres,& bien façonnez aux deux parties de la Pharmacie: & ſur tout que ce ſoyent gens charitables,& eſloignez de toute auarice, Dieu par ſa bonté vueille qu'ainſi ſoit,car c'eſt luy qui eſt vrayement l'Æſculape celeſte, ſans lequel les medicines ſont autant de venins, & duquel on peut bien dire à meilleures enſeignes, ce qu'Ouide dit d'Apollo.

Autheur ie ſuis de l'art de medicine
Sur la vertu des plantes ie domine.

Et à cela s'accorde le dire de Ieſus Syrach, homme fort ſage entre les Hebrieux,& doué de l'eſprit de Dieu. La medicine (dit-il) eſt du Souuerain, car le Seigneur a produit les medicines de la terre,ce que Moyſ. Hebrieu, le plus ancien de tous les eſcriuans,au moins de ceux deſquels nous auons les eſcrits,auoit laiſſe par eſcrit long temps au parauant, diſant;

ſant le Dieu ſouuerain a creé les herbes & plantes de la terre, afin que la poſterité d'Adam eut dequoy ſe ſoulager en ceſte vie terreſtre, & dequoy ſe garentir des maladies: auquel ſouſcrit Theodoret Eueſque, en ſes queſtions qu'il a faites ſur le Geneſe, là ou il dit: Le Seigneur preuoyant que les hommes ſeroyent ſubiets à tomber en maladies: (aſçauoir à cauſe du peché, contre lequel la ſentence eſtoit pronõcee) il commanda à la terre de produire les herbes, leſquelles ſeruiroient, non ſeulement pour manger & pour nourriture, mais auſsi pour remedier & ſubuenir aux maladies: mais il nous faut laiſſer traitter ces matieres Theologales aux Theologiens, & mettre fin deſormais à ceſte preface, afin que chacun ſe meſle de ſon eſtat.

Nous auons bien voulu, auant toutes choſes donner ces petis aduertiſſemens: il eſt maintenant temps de diſcourir des aides & remedes qu'on peut tirer de ce Iardin medicinal, mais auant qu'en venir là, ie veux deſcrire l'ordre auquel nous l'auons departi, comme en ſes ſillons & quarreaux, par leſquels on pourra plus aiſement cognoiſtre & retenir ce qui y eſt traitté, & auec quel ordre le tout a eſté diſcouru.

Ce liure qui eſt nommé le iardin medicinal, eſt departi en huict ſillons, & chaſque ſillon eſt departi en quarreaux à la maniere ſuiuante.

Le premier ſillon traitte de quelques herbes potagieres,& eſt diuiſé en dix quarreaux.

1 La Laictue.
2 Le Chou.
3 Le Perſil.
4 Le Pourpier.
5 La Bette ou Reparee.
6 La Blette ou Saune
7 L'Ozeille.
8 Les Eſpinars.
9 La Borrache.
10 Les Aſperges.

Le ſecond ſillon contient quelques racines bonnes à manger,& eſt departi en quatre quarreaux.

1 Le Pourreau.
2 L'Oignon.
3 L'Ail.
4 Le Reffort.

Le troiſieſme ſillon traitte de quelques herbes odoriferantes,& eſt diuiſé en onze quarreaux.

1 La Sauge.
2 L'Hyſope.
3 La Sarriette ou Sauoree.
4 La Mariolaine.
5 Le Fenoil.
6 La Mente.

7 Le Thym.
8 Le Basilic.
9 L'Orualle.
10 Le Rosmarin.
11 La Lauande.

Le quatriesme sillon contient quelques fruicts des herbes & arbrisseaux, diuisé en six quarreaux.

1 La Courge.
2 Le Cocombre.
3 Le Poupon & Melon.
4 L'Artichaud.
5 Les Fraises & Framboises.
6 Les Groiselles.

Le cinquiesme sillon traitte de quelques fleurs tāt odorantes que sans odeur, & est departi en neuf quarreaux.

1 La Rose.
2 Le Lis.
3 Les Violiers.
4 La Violette de Mars.
5 L'Oillet.
6 Les Pensees & Pasquettes.
7 Le Glay ou Glayeul.
8 Le Passeuelours.
9 La Soulcie.

Le sixiesme sillon descrit quelques herbes qui ne sont point bōnes à manger, diuisé en onze quarreaux.

1 Le Fort ou Aluine.
2 L'Auronne.
3 La Rue.
4 L'Ortie.

5 Le Plantain.
9 L'Armoise & la Tanee.
7 L'Esclaire.
8 La Mercuriale ou Vignoble.
9 La Parietaire.
10 La Malue.
11 L'Espurge ou Catapuce.

Le septiesme sillon contient les arbres fruictiers, diuisez en treize quarreaux.

1 Le Pomier & son fruict.
2 Le Poirier.
3 Le Coignier.
4 Le Prunier.
5 Le Cerisier.
6 Le Meurier.
7 Le Peschier.
8 Le Neflier & Sorbier.
9 Le Citronnier.
10 L'orangier & Limonier.
11 Le Grenadier.
12 Le Figuier.
13 L'Oliuier.

Le huictiesme sillon contient quelques arbres portans nois,& Bayes, diuisé en huict quarreaux.

1 Le Noyer.
2 L'Amandrier.
3 Le Pin.
4 Le Noisillier ou Auellanier.
5 Le Chastaignier.
6 Le Laurier & ses Bayes.
7 Le Geneure.
8 Le Sureau & l'Yeble

En somme il y a des herbes & arbrisseaux cinquante six.

Et d'arbres auec leurs fruicts vingtquatre.

LE

LE IARDIN MEDICINAL D'ANTHOINE MIZALD DE MOLVSSON.



E suis deliberé que la Laictuë face l'entree & le commencement de nostre œuure : nõ pas que ie vueille inferer de là que elle merite le premier rang entre toutes les herbes des Iardins, car ie contredirois à ce que M. Cato & Pline en ont escrit : lesquels adiugent le premier lieu au Chou, comme nous mõstrerons en son lieu: mais d'autant que ie suis asseuré que la Laictuë est vne herbe fort salutaire, & de bonne nourriture, entre toutes les herbes des iardins: qui a donné occasion à Auicena, de la nommer herbe benite : à cause dequoy elle a esté tellement estimee des Anciens, & ont esté si soigneux de la cultiuer, qu'vne famille notable de Rome, asçauoir la Valerienne, n'a pas desdaigné d'en prendre le surnon de Lactucinii, comme recite Pliñe au chapitre cinquiesme du dixneufiesme liure. C'est par le moyẽ d'icelle que D. Cesar Octauian Auguste, fut gueri d'vne longue & dangereuse maladie, par le conseil d'Anthoine Musa medicin fort excellent, En recompense dequoy

il luy fit dresser vne statue pres de celle d'Æsculapius, à ses despens. Mais sans s'arrester plus longuemẽt aux louanges de la Laictuë, il nous faut selon nostre petitesse, descrire ses vertus medicinales, & commencer à despartir nostre Iardin en quarreaux.

LE PREMIER SILLON DV Iardin Medicinal contient quelques herbes potageres, diuisé en dix quarreaux.

De la Laictuë des iardins, & de ses remedes, quarreau I.

PAR le mot d'herbes potagieres, que les Latins appelent Olera, nous entendons non pas seulement les plantes & herbes des iardins, qu'on met és bouillons & potages, pour leur donner goust, mais aussi celles qui pour estre aisees à apprester, seruent de viande iournellemẽt aux paures, soit en salade ou autrement. Et c'est ainsi qu'Horace en a vsé escriuant à Sæua, cõme s'ensuit.

Si les Rois prenoyent plaisir d'vser d'herbes potageres:
Aristipus n'en voudroit vser du tout point, ou gueres.

Mais

Mais c'est à faire aux Gramairiens de s'amuser à ces choses, mais nous comme medicins, nous arresterõs à descrire les remedes qu'on peut tirer de la Laictuë : laquelle a esté en telle estime entre les anciens Romains, comme sauent bien ceux qui sont versez aux histoires, & mesmement apres que par le moyẽ d'icelle D. Auguste eut recouuré sa santé, qu'ils trouuerent le moyẽ de la pouuoir garder en hyuer, asauoir dans l'Oximel. La Laictuë donc est vne plante fort salutaire, comme tesmoigne Columelle en ses vers, laquelle il magnifie si fort, à cause de la guerison d'Auguste, & voicy ses vers, comme ie les ay tournez.

Sus vienne auant la Laictuë sauoureuse.
Pour soulager l'ennuy de maladie facheuse.

Le suc de la Laictuë appliqué sur le front de celuy qui a la fieure, le prouoque à dormir, comme dit Florentinus fidele interprete Grec, des matieres qui concernent l'Agriculture & la medicine. Lequel enseigne aussi, que si quelqu'vn mangeoit de la Laictuë à ieun, il ne s'enyureroit point. D'auantage, sa semence broyee & beuë arreste la perte de la semence genitale : & pourtant elle seroit fort vtile à ceux qui sont souuent tormentez de songes & imaginations veneriennes: comme le tesmoigne ce distique, commun si ie l'ay bien tourné.

La semence de Laictuë humee auecques du vin,
Oste les songes de Venus: & flux de ventre malin.

Lequel Distique nous attribuons à Macer, poëte & medicin expert, que plusieurs pensent auoir esté de mesme temps qu'Ouide, & auoir vescu sous D. Auguste, & prennent leur coniecture de ces deux vers d'Ouide, mais mal à propos ce me semble.

Sæpe suas volucres legit mihi grandior æuo,
Quæque nocet serpẽs, quæ iuuat herba, Macer.

Mais sans m'arrester à ces choses, ie reuiens à traicter de la Laictuë: laquelle, comme dit le mesme Florentinus, mise sous les draps du lict, sans que le malade en sache rien, elle le fait dormir, principallement si elle a esté arrachee racine & tout, auec la main gauche, auant que le Soleil fut leué. Elle faict aussi dormir, comme dict le mesme autheur, si on en met cinq fueilles, ou troys, ou vne, dessous le cheuet, sans le seu du malade, mais il faut obseruer que les fueilles qui auront esté cuillies au bas de la tige, soyent tournees vers les pieds, & celles qui auront esté prinses au plus haut de la plante, soyent tournees vers la teste. Pareillement les Grecs qui ont traicté de l'agriculture, ont donné c'est aduertissement à ceux qui desirent d'auoir lignee de fuir sur tout le trop grand & continuel

& continuel vsage des Laictuës: car non seulement (comme ils escriuent) elle diminue la faculté d'engendrer (à cause dequoy les Pythagoriciens luy ont dōné vn non qui signifie chastree) mais ausi elle fait que les enfans qu'on a apres, ne sont pas de bon sens, mais sont lourds & stupides d'esprit, & degenerēt beaucoup de la subtilité de leurs peres & meres. Iusques ici i'ay proposé ce que les Grecs ont iugé de la Laictuë, il me faut maintenant monstrer ce qu'en ont dict nos medicins: ils tiennēt aussi que la Laictuë prouoque à dormir, qu'elle engendre vn sang qui n'est pas trop mauuais, aussi n'est-il pas parfaict en tout & par tout, si est-il pourtant beaucoup meilleur que celuy des autres herbes potagieres: Ce que Eobanus Hessus poëte fort elegāt, a gentiment exprimé en son liure qu'il a faict de la conseruation de la santé, & voici ses paroles, si i'ay bien tourné.

La Laictuë des Iardins la beauté & l'ornemēt,
Estant froide & humide engendre doux repos:
Surpassant tout herbage en grand nourrissement
Elle produit ausi vn sang vif & dispos.

Voila pourquoy Galien, à mō aduis, dit, que entre toutes les herbes qu'on mange, la Laictuë est de meilleur suc, & de meilleur nourriture, si elle est mangee par vn homme bien temperé. Que si elle se rencontre en vn stomach chaud, elle y sert grandement, mais si

on en vſe trop ſouuẽt, elle nuit fort à la veuë & esblouit les yeux, comme nous dirons ci apres. Ie di dauantage qu'elle eſt fort nuiſible à ceux qui reſpirẽt auec difficulté, à ceux qui crachent le ſang, & à ceux qui abondent en phlegme : & qui plus eſt en manger trop ſouuent, ſoit qu'elles ſoyent cuites ou cruës, n'eſt pas moïs nuiſible que la Cigue. Et pour tant nous en vſons en Eſté pluſtoſt pour medicament que pour aliment, aſcauoir pour rafreſchir & humecter, car elle eſt froide & humide. A cauſe dequoy on pourroit demãder, & à bon droit, comme il ſe peut faire qu'elle engẽdre de bon & pur ſang au corps humain: à quoy ie reſpons, que c'eſt à cauſe de ſa ſubſtance fort familiere à la noſtre, car elle a vn ſuc laicteux & doux: dauantage eſtant moderément cuitte, elle ſe conuertit aiſément & promptement en ſang, à cauſe dequoy elle fait venir abondance de laict. Elle eſt ſemblablement vtile à ceux qui ſont detenus de ce mal ſoudain & dangereux, qu'on appele entre les Grecs Cholere, qui procede d'vne grande abondance d'humeurs bilieux, auec vn vomiſſement qui ne ſe peut arreſter. Dequoy nous auons pour teſmoin vn fort ancien poëte medicin, aſauoir Quintus Serenus, en ce ſens.

Celuy qui de Colere tormenté ſe verra
Vn grand ſoulagement & aide il receura

S'il

S'il prend la Laictuë cuitte, ou le Chou bien trempé.

On attribue aufsi ceste faculté à la Laictuë de lacher le ventre, à cause qu'estant froide & humide, elle tempere la trop grande chaleur du foye, laquelle chaleur attirant soudainement & fort la viáde & breuuage, est cause bien souuent qu'on n'a pas le ventre à cõmandement. Or que la Laictuë aye ceste vertu de lascher le ventre, nous en auons vn bon tesmoin que nous pouuons produire, asçauoir Martial, qui en escrit en ceste sorte,

On t'attribue le loz, o Laictuë d'estre vtile.
A bien lascher le ventre, & de le rendre habile

Et ailleurs:

Phebe, tu as la face d'vn qui est dur de vẽtre:
Vse donc de viáde, ou Laictuë, ou Malue entre.

On tient aufsi qu'elle obscurcit la veuë, comme nous auons n'agueres dict, & qu'elle est dõmageable aux yeux & les esblouit, ce que on tient aduenir à cause qu'elle engrofsit les esprits seruans à la veuë, d'autant aufsi qu'elle trouble l'humeur christalin, qui est le mirouër & principal instrument de la veuë, au lieu qu'il doit tousiours estre cler & net : & outre cela elle offence par sa froideur, les esprits animaux, sinon qu'on corrigé sa froidure meslant d'autres herbes chaudes par-mi, ou quelques choses aromatiques, ou beuuant de quelque puissant vin, apres auoir mangé

la Laictuë. Car comme dit Hypocrates, le froid est du tout ennemi du cerueau, de l'espine, des nerfs, des os, & des dents: pource tient-on que la Laictuë est stupefactiue, comme nous auons desia remarqué ci-deuant, & Galien l'a experimenté, comme tu entendras. Plusieurs (dit-il) vsent de la Laictuë auant qu'elle soit montee en tige, la faisant vn peu bouillir en eau: ce que i'ay fait, seulement depuis que les dents m'ont commencé à faire mal: car quelqu'vn de mes compaignons, sachant que des ma ieunesse, i'estois accoustumé à en manger, mais qu'à present elle me nuisoit grãdement, me conseilla de la faire cuire. Lors donc que i'estois en ma ieunesse, & que i'auois l'estomach bien souuent tormenté d'abondance de cholere, ie mangeois la Laictuë toute cruë, afin de le rafreschir. Mais quand mon aage a commencé à deschoir, le mesme herbage m'a esté vn bon remede contre les veilles, & l'impuissance de dormir: car lors ie me prouoquois tout exprés à dormir, au contraire de ce que ie faisois en ma ieunesse, pource que cela me estoit facheux de ne pouuoir dormir: ce que m'estoit en partie aduenu, pource qu'en ma ieunesse ie m'estois accoustumé à veiller, de mon propre gré, afin de vaquer à l'estude: en partie aussi pource que les gens vieux sont ordinairement subiects à ce mal, de ne pouuoir

Galien vsoit de la Laictue & pourquoy et cõment.

uoir

uoir dormir. Et pourtãt la Laictuë au soupper m'estoit vn remede souuerain pour me faire reposer, ou bien ie la prenois lors que ie me voulois aller dormir: mais auant que la manger, ie la faisois cuire. Voila ce qu'en dit Galiẽ, le recit duquel i'ay voulu ici inserer, pource qu'il est plaisant, & bien propre à la matiere que ie traicte. Au reste les anciẽs n'a uoyent pas accoustumé de seruir la Laictuë à l'entree de table cõme nous, mais à la fin cõme Martial l'a testifié clairemẽt par ces deux vers, si i'ay bien tourné,

Pourquoy anciennemẽt la Laictuë estoit dõnee.
A la fin du repas, maintenant à l'entree.

Mais pour te faire cognoistre que ceci ne se est point fait sans bonne cause & raison, il te faut entẽdre que la Laictuë estant de nature froide & humide, si on la mãge à la fin du repas, & apres toutes les autres viandes, elle incite beaucoup plus à dormir, & si reprime & rabat les fumees & vapeurs du vin, mõtãs au cerueau, parquoy elle empesche l'yurognerie, en humectãt le cerueau. Mais les medicins de nostre siecle, ont iugé qu'il estoit plus profitable de la mãger à l'entree de table, & deuãt toutes autres viãdes, apprestee auec huyle, vin-aigre, & sel, afin de tẽperer & resiouir aucunement l'estomach par trop chaud, & en rabatant la trop grande chaleur ouurir l'appetit, & auec celà elle modere aucunemẽt le

sang bouillant, & la trop grande chaleur du foye & du cœur. Et pourtant ce n'est pas de merueilles, si elle garde de s'enyurer, pour le moins elle y resiste fort, & si elle guerit, par sa froideur naturelle, ceste pesanteur de teste que les Grecs appellent d'vn mot bien propre *Carinaria*, à cause qu'elle reprime & dissout les vapeurs qui s'esleuēt quād on a trop beu. Ce que Q. Serenus poëte & medicin excelent, n'a pas oublié parlant de la curation de l'yurognerie en cés termes, si i'ay recōtré.

Plusieurs tiennent qu'à cecs la Laictuë est conuenable.

Le remede est biē aisé, & si n'est moins profitable.

Ie croy biē aussi que c'est de là que Rufus Ephesiē medicin, a prins le nom de *Acraspaly*, qu'il luy attribue, pource qu'elle empesche l'yurognerie, & chasse tout mal de teste, procedant de trop boire. Biē est-il vray qu'il en faut vser auec iugement & discretion, car cōme nous auons dit ci deuāt, elle esteint les amoureuses chaleurs: parquoy ceux qui sont liez par mariage, n'en doiuent vser que bien peu souuēt, sinō qu'ils corrigent sa trop grāde froidure, par quelques autres herbes chaudes, comme sont la Roquette; le Cresson de iardin, la Mente, la Mariolaine & semblables, ou qu'ils boiuent apres de quelque vin puissant. Mais ceux qui ont voue chasteté, cōme sont Prestres, Moines, Nōnains, & au-

tre:telle vermine qui eſt enſerree dãs les cloiſtres, il eſt bon qu'ils mãgent la Laictuë, ſans y meſler rien de chaud, afin que cela leur ſerue pour mieux garder leur chaſteté, & leur oſte l'enuie de ſe frotter, amortiſſant aucunement le feu de conuoitiſe. Il eſt donc bien neceſſaire d'auoir eſgard & conſiderer la tẽperature des perſonnes, quãd il eſt queſtion d'vſer de la Laictuë: en laquelle Callimachus parlãt par alegorie & ſimilitude, dit que Venus auoit caché ſõ amoureux Adonis: voulãt par là enſeigner, cõme l'interprete Athenæus, que ceux-là ne ſont pas propres au ieu d'amour, qui vſent ſouuent de Laictuës: que les femmes donc ſe gardẽt d'en apreſter gueres ſouuent à leurs maris. Ie ne veux point cacher vn ſecret qui eſt cognu par peu de gens, & que i'ay ſouuent experimẽté heureuſemẽt, contre les blanches fleurs des femmes: il eſt compoſé de la creime tiree de la ſemence de Laictuë, laquelle on fait premierement tremper en eau, dans laquelle on ait amorti vn quarreau d'acier, y adiouſtant de la poudre d'yuoire bien deliee. Ie veux bien auſsi qu'on ſache que la ſemence de Laictuë pilee & broyee dans du bouillon, & beuë, fait dormir ceux qui ne peuuent repoſer: & ſes fueilles cuittes en eau de la decoctiõ d'Orge, augmẽtent merueilleuſement le laict, ſi on en boit, & puis qu'on frotte tout doucement les mã-

melles auec la main. Ie di dauantage que si la teste est par trop eschauffee, pour auoir esté trop longuement au soleil, mesme qu'elle a ce mal, il sera bon de mesler le suc de Laictuë auec du vin-aigre, & l'en bassiner, comme Galien nous en a aduerti. Mesme contre les brusleures, il faut prendre les fueilles, & les bien piler, puis les apliquer sur la partie malade, mais il les faudra changer souuent, sans attēdre qu'elles soyēt eschauffees & seichees. C'est assez parlé des remedes qu'on peut tirer de la Laictuë, ie veux encor adiouster seulement ce mot, que la Laictuë mangee ou apliquee, adoucit & appaise l'ardeur & trop vehemēte chaleur des parties internes & externes : Ce que cognoissant bien ce grand personnage Ant. Musa, medicin d'Auguste ayāt tenté tous autres remedes, & ne sachāt plus que faire, pour le guerir d'vne distilatiō qu'il auoit, causee par le vice du foye, & de laquelle il estoit grandemēt tormenté, il fut en fin cōtraint de chāger de methode pour sa guerison, & recourut à la Laictuë, comme nous auons ci deuant touché, par le moyen de laquelle Auguste recouura sa premiere santé, d'ou il vint que la Laictuë fut depuis fort estimee.

Du Chou & des remedes qu'on en peut tirer: quarreau II.

IE n'ignore pas que ce bon perſonnage, & qui n'a ſon pareil en l'agriculture, aſçauoir M. Cato, hõme renommé & remarqué pour auoir triomphé, auoir eſté Cenſeur, & bien verſé aux letres, a preferé le Chou à toutes les autres herbes qu'on mange: ie ſçay bien auſsi que Pline la mis au premier degré de toutes les herbes des iardins: & que Pytagoras a celebré ſes louanges ſur tous autres: Chriſippus medicin, en a faict auſsi vn volume à part, diuiſé par toutes les parties du corps humain. Meſme Cato a fort exalté ſes vertus, & les remedes qu'on en peut receuoir, & les a tellement faictes cognoiſtre au peuple Romain, qu'ils ons lõg tẽps eſté ſans autres medicines ni autres medicins: Toutesfois ie n'ay peu eſtre eſmeu pour toutes ces choſes, encores qu'elles ſoyent bien conſiderables; à mettre en ce iardin medicinal le Chou deuant la Laictuë, pour les raiſons que i'ay ci deuant deduites. On ſcait bien que le Chou, à cauſe de la groſſeur de ſa tige, & de ſes fueilles branchuës a prins le nom de Chou, duquel nous auons maintenant a diſcourir, & traitter dequoy il ſert en medicine: & pourtant nous commencerons à ce que les Anciẽs en ont eſcrit, & que M. Cato en a experimenté. Traictant doncques de ceux qui vrinent auec difficulté, & gout-

Le Chou fort loué & eſtimé par les anciens.

à goutte, voici ce qu'il en dit. Prenez le Chou & le iettez en eau bouillante, & le faites vn peu cuire, tellement qu'il soit à demi cuit seulement: puis ostez vne partie de l'eau, & y adioustez de l'huyle, du sel, & vn peu de Cumin, & les faites encores vn peu bouillir, & humez de ce bouillon froid, & mãgez le Chou, & reiterez cela tous les matins. Le mesme autheur vsoit du Chou, qui a les branches menues, & les fueilles deliees, qu'on appele Crambe, contre toutes tumeurs, & cõtre toutes vlceres, encores qu'elles fussent enuieillies, le pilant & appliquant dessus, & se seruoit du mesme remede pour nettoyer les chancres, & les guerir: ce que ne se peut faire par autre medicament, comme luy mesme escrit. Bien est vray, qu'auant que l'appliquer il le faisoit lauer en grande quantité d'eau chaude, ou en vin tiede, comme lit Macer, & apres l'ayant pilé l'apliquoit deux fois le iour. Il vsoit du mesme remede contre les desfloueüres & meurtrisseures, & contre les vlceres & chancres des mammelles. Si d'auanture l'vlcere ne pouuoit souffrir l'acrimonie il y mesloit de la farine d'Orge, & puis l'appliquoit. Il testifie aussi qu'il n'y a remede qui plus adoucisse la goutte & douleur des iointures, que le Chou tout cru, si on le hache menu auec de la Rue & du Coriandre, puis que on le mange: ou bien qu'on y mette vn bien

peu

peu de sel & de farine d'Orge, & qu'on l'applique bien à propos. Ce que le Poëte qui a traité des herbes, parlant de la medicine des Chous exercee par M. Cato, a comprins en quelques vers, desquels voici la substance, si ie n'ay failli à tourner.

Si tu mesles tresbien de l'Orge la farine
Auec Rue, Chou, Coriädre & vn bien peu de sel,
Faisant vn cataplasme: tu auras medicine
Fort propre à appaiser ce grand douleur cruel
De la goutte & podagre qui les iointures mine.

Si tu entens dur des oreilles, dit le mesme Caton, broye le Chou auec du vin, & en tire le ius, puis le fais vn peu tiedir, & le mets goutte à goutte dans tes oreilles, & soudain tu recouureras l'ouye. S'il y a abondãce d'humeur melancholique, si la Rate est enflee, si le cœur te deult, si le foye, les poulmons, les flancs, ou quelque autre partie interieure te fait douleur, tu en seras gueri par le moyen du Chou. Si quelcun desire d'en sçauoir d'auantage, qu'il lise le liure qu'il a luy mesme composé de la chose rustique, & là il trouuera dequoy se contenter. Mais dira quelcun, ces vertus ne se peuuent approprier à nostre Chou de iardin, de l'vsage & vertu duquel nos medicins sont en doute & ne sauẽt qu'en dire: Quant à la cause, tu la pourras apprendre ailleurs. Ces choses estans ainsi pesees, ie vien à produire ce que les Agriculteurs en

ont escrit : ils disent donc que la decoction du Chou faite en vin doux & beuë prouoque les mois aux femmes: semblablement que son ius meslé auec miel pur, est vn souuerain remede pour les yeux, si on l'applique sur le coin d'iceux. Que si quelcun auoit mãgé des Champignons ou Poutirons veneneux, il sera grandement soulagé, s'il boit du ius de Chou. Ils disent aussi que le Chou apporte grande nourriture au corps humain, tellemẽt qu'on tiẽt qu'vn enfãt nourri de Chous deuiendra beaucoup plustost grand. Le ius de Chou beu auec vin blanc par l'espace de quarante iours, guerit les Rateleux & ceux qui ont la iaunisse, comme a laissé par escrit Paxamus Grec, en ses Paradoxes rustiques: dans lesquelles il n'a pas aussi oublié de dire, que le Chou meslé auec Alum rond, destrempé en vinaigre, nettoye de la lepre & mal saint Main : estant cuit & mangé, il aide à la voix, & aux maladies de la canne du poulmon. Et de là vient que ceux qui desirent d'auoir bonne voix, en vsent volontiers. Les fueilles ou la semence de Chous meslez auec Benioin & vinaigre, & appliquez, guerissent entierement la morsure du chien enragé, ou autre. Si l'Vuule, ou Luette est prolõgee par quelque distilation suruenue, tellement que elle pende sur le gosier, il faut appliquer du ius de Chou tout cru, sur le sommet de la teste

teste,& elle se retirera & retournera en son lieu naturel,ce qui doit estre attribué à vn secret de nature. Voila ce qu'en disent ceux qui ont escrit de l'agriculture entre les grecs. Quant aux medecins, ils afferment tous d'vn commun accord, que le Chou trop souuent mangé, engendre grande quãtité d'humeur melãcholique,que sa substance est aussi dommageable à l'orifice de l'estomach, & si obscurcit(comme nous dirons tantost) la veuë: & pourtant il est bon de s'en abstenir,sinon que par faute d'autres meilleurs herbages, on soit cõtraint d'en mãger.Le suc de Chou tout cru humé auec vin,sert de remede cõtre la morsure des viperes: & enduit auec farine de Fœnugrec,c'est vn souuerain remede contre la goutte des pieds,&autres maladies des iointures: il est aussi profitable aux vlceres vieux & sales, mais sans estre meslé, & si on le tire par le nez,il purge le cerueau: & appliqué auec farine d'yuroye sur les parties naturelles des femmes, il prouoque les mois. Les fueilles enduites toutes seules, ou pillees auec griotte seiche&appliquees,sõt fort profitables aux inflammatiõs & tumeurs:& auec sel elles rompent les charbons,& arrestent la cheute de poil. Les mesmes fueilles cruës,auec vin-aigre,sont vtiles aux Rateleux:&cuittes &iointes auec miel,sont fort excellentes contre les vlceres corrosifs& les gangrenes.

Les tiges verdes, ensẽble les racines bruslees, & incorporees auec vieil oingt, adoucissent la douleur de costé enuieillie. Ce que le Poëte qui a escrit des herbes, n'a pas oublié ni obmis, disant.

Si voulez appaiser, mal de cost' & sciatique,
Meslez auec vieil oinct, cẽdres de Chou bruslé:
De peu d'estime elle est, mais bõne la practique.

Qui voudra desseicher le ventre par trop humide, lors que le Chou aura vn peu bouilli, il faut oster la premiere eau, & y en verser de l'autre toute chaude, & la faire encore rebouillir, iusques à ce qu'il soit mol & assez cuit: ce qu'il ne faut pas faire quand on veut lascher le ventre: & de là est venu le vers de Salernitanus.

Ius caulis soluit, cuius substantia stringit.

C'est à dire:

Le bouillon du Chou relasche, mais la substance restraint.

Toutes ces choses & dauantage, sont comprinses vn peu plus proprement en quelques vers d'Eobanus Hessus, desquels voici le sens, si ie n'ay failli a tourner.

Le Chou cuit par deux fois arreste bien le ventre
Mais cuit legerement le lasche doucement,
Vray est que pour ce faire l'huyle d'Oliue y entre
Le laict & la semence accroist aucunement.

Ie n'ay pas voulu laisser ici à dire que toute sorte de Chou, comme i'ay desia dit, est fort nuisible à la veuë: ce que doit estre principalement remarqué par ceux qui sont addõnez à l'estude. Il est de peu de nourriture, & engendre des songes fascheux & terribles, à cause des humeurs melancholiques qu'il engendre, comme nous en auons donné aduertissement ci deuant. Au reste il n'est pas à mespriser, de sçauoir qu'anciennement en Athenes on apprestoit aux accouchees des Chous au repas, lesquels on leur pendoit au col, pour preseruatif, comme recite Atheneus. Il est aussi recité par Suidas, que les anciens seruoyent des Chous en leurs bãquets, mais estans recuits, tellement qu'ils faisoyent souleuer le cœur: & de là est venu le prouerbe entre les Grecs. Le Chou reiteré c'est la mort. Le Chou à vne vertu singuliere contre l'yurognerie, de laquelle il preserue & empesche, prins non seulement deuant le repas, mais aussi apres, mesme il chasse & dissout toute maladie & pesanteur qui procede de trop boire: & pour la preuue de ceci nous produirons deux tesmoins entre les autres: premierement M. Cato, homme comme dit Pline, excellent sur tous autres en l'vsage de toutes choses. Si tu veux, dit il, boire d'autãt, & souper iusques à regorger, mange auant que entrer à table, tout ton saoul

de Chous tout crus, trempez en vinaigre:& quand tu auras ſoupé,mãges en encore cinq fueilles, & tu te trouueras comme ſi tu n'a-uois mangé ni beu,& ſi pourras boire iuſque à creuer, ſi tu veux. Le ſecond teſmoin que nous voulons produire eſt C. Galien, lequel a eſcrit que les fueilles de Chou trempees en eau chaude, & appliquees autour de la teſte,reſiſtent naturellement à l'yurognerie: ce que procede d'vne contrarieté naturelle qui eſt entre ceſte herbe & le vin,comme dit Agrius, duquel M. Varron fait mention: A cauſe dequoy, il me ſemble qu'Atheneus n'a pas eſcrit legeremẽt, que les vignes ou on ſeme des Chous, ne rapportent pas ſi grande abondance de vin,tant il y a de la cõtrarieté entre le Chou & la vigne, & le vin. Theophraſte auſsi a remarqué, que le ſep de vigne encore vif, ſe retire de l'odeur du Chou. Et Pline,que le vin ſe gaſte dans le tõneau, par la ſeule odeur & gouſt du Chou, mais y faiſant tremper des fueilles de Reparet,il retourne en ſon premier naturel. Ceſte raiſon induiſoit Androcides, qui eſtoit homme illuſtre,comme recite le meſme Pline,à affirmer,que le Chou auoit vne grande vertu contre l'yurognerie, comme nous auons dit ci deuant. De là auſsi venoit que anciennement les Ægyptiens qui aimoyent fort le vin,comme recite Suidas & Atheneus

auant

auant que manger autre chose, mangeoyent en leurs repas des Chous cuits : & en leurs banquets & festins le premier mets estoit de Chous, afin d'empescher que le vin ne leur nuisit, & se preseruer des inconueniens qui viennent de l'yurognerie. Or plusieurs estiment que cela doit estre entendu du Chou le plus rouge. Ceste façõ de faire des Ægyptiens, est auiourd'huy suyuie de toutes les nations, mais principalement des Alemans & Flamans : car à l'entree de tous leurs repas ils seruẽt de Chous, & bien souuẽt en mettẽt aussi à la fin, pour se garder d'estre surprins du vin, duquel ils ne sont iamais las de boire & ont le gosier tousiours prest à analer : ce sont nations qui portent patiemment la peine & le trauail, mais ils ne peuuent endurer, la soif. Et à ce propos nous auons quelque fois passé le temps auec vn mien ami Alemand, homme docte & bien versé, nommé Geruais Mastalerus qui estoit de Brisgovv, auec lequel ie me suis quelque fois ioué en ces vers.

Les Alemans sont duits à porter les trauaux
Impatiens à porter de la soif les assauts.

Ce qui reste est bien digne d'estre attentiuement remarqué. La Cendre des tiges de Chou, & leur decoction nettoye la teste des furfures, si on s'en laue. Et si on se basine les tetins auec bouillon de Chous tiede, cela

fait venir le laict. Pareillement les cendres meslees auec blanc d'œufs, seruent de remede aux bruslures: & l'eau qui sort de la tige du Chou, lors qu'on la brusle, guerit le feu volage qui n'est pas encore enuieilli, aussi bien que l'escorce de la racine de Parelle machee & appliquee sur le mal. Ie di encores, que le Chou pilé auec Griotte seiche bien deliee, puis incorporé auec eau rose, & appliqué sur les yeux, guerit les fluxions chaudes qui descendent sur iceux. Et si tu fais cuire les fueilles de Chou, puis les ayant pilees tu les mesles auec lie de vinaigre, & deux iaunes d'œuf tous crus, auec vn peu d'huyle rosat, meslãt le tout bien ensemble, & le faisant vn peu tiedir & puis tu l'appliques sur le lieu qui est affligé de goutte, tu trouueras que c'est vn remede singulier pour appaiser la douleur, mais il le faudra chãger souuẽt le mesme Chou tout seul, ou bien meslé auec graisse, est tenu pour vn remede bien propre aux inflammations endurcies, & aux Herespeles: la maniere de l'appliquer est, de oindre les parties malades auec huyle rosat, & puis appliquer la composition susdite sur la partie, & la lier auec bendes. Ie ne pense auoir rien oublié au recit des remedes qu'on peut tirer du Chou, hors mis vn grãd miracle, & qui n'est point vulgaire, auquel nature se monstre admirable, lequel aussi ie ne veux pas taire: asçauoir

uoir que ceste herbe que nous auons dit e-
stre ennemie de la vigne, estant plantee vis à
vis du Ciclamen ou Pain porcin, & de l'O-
rigan, elle seiche entierement: tant grande
est la contrarieté & haine secrette qui est en-
tre ces plantes & le Chou, non moindre que
celle qui est entre le Chou & la vigne & le
vin, & au contraire. Il ne se faut donc pas e-
stonner, si quand le Chou cuit & bouillit, &
on iette seulement quelques gouttes de quel
que vin fort & puissant dans le pot, le Chou
ne cuira plus, mais ayant perdu toute sa for-
ce, il changera de couleur & se corrompra,
cõme a biẽ remarqué Paxamus, vn d'entre les
Grecs qui a traité de l'agriculture. Par tous
ces discours on peut aisément recueillir, que
ceux qui ont enuie de faire Caroux, & auoir
le renom & la victoire de bien boire, doyuẽt
manger à l'entree de leur repas, des Chous
tout crus, afin de se garder d'enyurer, com-
me nous auons ia dit ci deuant: Ce que Guil
laume Gratarolus medecin fort renommé,
dit en son liure de la conseruation de la san-
té, auoir esté expérimenté en sa presence par
vn personnage docte, & qui faisoit professiõ
de Philosophie, car ce personuage estant as-
sis à table, beut Sorbonifiquement, sans ia-
mais refuser pas vn de ceux qui le conuioyẽt
à boire, seulement pour auoir mangé vne pe
tite fueille de Chou rouge toute crue, de-

uant qu'entrer à table. Ce ſera aſſez parlé du Chou, i'adiouſteray ſeulement, que s'il eſt planté en lieu ſec & aride, il eſt fort terreſtre & aſtringent, mais s'il eſt creu en lieu chaud & humide, il ſera de nature toute contraire. Dauantage le Raifort, qui eſt auſsi nommé des Grecs *Crambi*, a les meſmes facultez que le Chou pour empeſcher l'yurognerie: comme il ſera dit en ſon lieu.

De l'Ache des iardins, autrement appelé Perſil & des remedes qu'on en peut tirer,
Quarreau III.

L'Ache qu'on cultiue és iardins eſt appelé des grecs *Selinon* (cõme qui diroit lunatique, à cauſe de ceſte hideuſe maladie, d'Epilepſie qu'il irrite & prouoque, comme il ſera tãtoſt dit) vulgairemẽt on l'appele Perſil, les facultez & remedes duquel nous voulons maintenant traiter. Florentinus en ſes Georgiques grecques, afin que ie commence par là, enſeigne que l'Ache appliqué auec pain, en forme de cataplaſme, ſert de remede au feu ſaint Antoine: & que ſa decoction chaſſe la grauelle, cõme fait auſſi ſa fomentatiõ. Dauantage qu'il eſt profitable à ceux qui vrinẽt auec difficulté & aux maladies des reins, tãt ſa fueille que ſa racine: ce que ie trouue auoir eſté remarqué par ce Poëte qui a eſcrit des herbes, quand il traite de l'Ache en ces termes.

L'Ache

L'Ache crue mangee prouoqu'à vriner
Encor plus sa racine, prinse en decoction:
Beaucoup plus sa semence, formee en potion.

Le mesme Florentinus adiouste, que si on bassine les lieux meurtris auec la decoction de la semẽce de Persil, ils retournent en leur naturelle couleur: & que si on pille ses fueilles, & les applique sur les mamelles endurcies cela les amollira, Pline escrit, que la semence appliquee auec blanc d'œuf, ou bouillie en eau & beuë, est vn souuerain remede pour les reins: & broyee en eau froide, est profitable contre les vlceres de la bouche: & auec vin vieil, elle romp la pierre en la vessie: la racine a mesme faculté. On baille la mesme semẽce auec du vin blãc à ceux qui ont la iaunisse, & aux fẽmes qui ont leurs mois retenus. Quant aux racines qu'õ met au potage, ou qu'on mãge auec huyle & vinaigre, en façon de salade: il sera bon d'en vser plustost en hyuer, ou au cõmencement du printemps, ou sur la fin de l'Autonne, que non pas en Esté, & ce à l'entree du repas, soit du disner ou du souper: dautant qu'elles conduisent les matieres du haut en bas, & leur seruent comme de guide, prouoquant l'vrine. Mais ie ne veux pas oublier en ce lieu, que l'Ache de iardin ne sert pas seulemẽt aux reins, mais aussi à la douleur de la colique, & autres maladies procedãtes de vẽtositez encloses, & qui ne peuuẽt auoir issue.

Outre ce, le suc d'Ache beu auec miel, chasse par vomissement le sang figé en l'estomach: sa semence cuite en vinaigre & eau, fait vriner ceux qui ne pouuoyent vriner: & la plante broyee, & mise dãs la matrice, tire l'enfant dehors & l'arriere-fais aussi. Que si la femme boit son ius, il luy purgera la matrice de toutes superfluitez. Dioscoride ne specifie pas particulieremēt à quelle sorte de maladie l'Ache sert, mais dit seulement en general, qu'il est vtile à toutes inflations, disant simplemēt l'Ache dissout toutes inflations. Toutesfois il atribue au Persil grande vertu contre les maladies du boyau Colon, comme nous auons ia dit: pareillement contre les maladies de l'estomach, & voici ces propres paroles. Le Persil, dit-il, sert de remede contre les inflations & douleurs de l'estomach & du Colon. Auec lequel s'accorde Galien, adioustãt qu'il est fort plaisant à la bouche. Pline dit, que tout cru il rend l'eau beaucoup plus plaisante à boire. Et Florentinus Grec dit, que si on le mange, il fait que les fluxions qui tombent ordinairement sur les playes, abondent beaucoup dauãtage. Son ius incorporé auec miette de pain blanc, corrige, voire oste du tout les enfleures des yeux, & des mammelles: ce que ce poëte herboriste n'a pas oublié parlant derechef de l'Ache en ces sens.

L'Ache seruient aux inflations & à la colique.

Si dans le suc de l'Ache on met mie de pain blanc,

Et en

Et en forme d'emplastre on le met sur les yeux,
On tiēt que cela appaise la grād tumeur d'iceux:
Comme aussi des mammelles enflees.

I'auois presque oublié de dire, que Crisippus medicin & Dionisius, disent qu'ils ne sont d'auis qu'on vse ni de l'vn ni de l'autre Ache, entendans le masle & la femelle, encores que du temps de Pline, comme aussi au iourd'huy on ne voit gueres bouillon ni potagé qu'il n'y en ait, pour leur donner goust & saueur, qui est la cause pourquoy Theophraste l'a nommé herbe domestique: la raison que ceux là alleguoyēt estoit, que l'Ache estoit dedié aux banquets des funerailles & mortuaires, & pourtant qu'il estoit malencōtreux & portoit malheur: ou bien comme escrit Plutarque, pource que on faisoit des festons & coronnes d'Ache autour des sepulchres: & de là estoit venu le prouerbe cōmun il a besoin d'Ache, quand on vouloit dire, il n'y a plus d'esperāce de santé. Aucuns toutesfois estimēt, que le dire de Crysippus & Dionisius doit estre entendu de l'Ache des marets, pource que il irrite beaucoup plus fort les acces du haut mal, que l'autre. Mais ceci ne conuient aucunemēt aux vertus de nostre Ache. On tiēt qu'en la tige de l'Ache femelle s'engendre des petits vers, desquels si quelcun mange, soit homme ou femme, il deuiendra sterile. On dit aussi qu'vne femme estant

Pourquoy l'Ache estoit anciēnement defendue en viandes.

acouchee, celuy qui la tettera apres qu'elle aura mangé de l'Ache, il deuiendra epileptique: toutesfois ils tiennent que le masle est moins nuisible que la femelle, comme escrit Pline, induit par l'aduis & tesmoignage des Anciens. Tellement que ie ne suis pas esbahi si nos medicins, suyuant le conseil d'Auicena, defendent l'Ache à ceux qui sont suiets au haut mal, affermans qu'il fait venir les accès, & les rẽd plus forts: qui est aussi la cause pourquoy les Grecs defendoyẽt aux nourrices, aux femmes enceintes, & à celles qui estoyent nouuellement acouchees, de mãger point d'Ache en leurs viandes: bien est vray, qu'on peut encores alleguer vne autre raisõ c'est qu'il arreste les mois des femmes & empesche l'abõdãce du laict, & incite au ieu d'amour ceux qui en mangent: mais il ne faut pas mettre en oubli, que Celsus met l'Ache entre les choses qui resserrẽt & refroidissent, de sorte qu'estant oint auec huyle, aux grandes ardeurs de la fieure, plusieurs ont experimenté auec heureux succes, leur auoir donné vn grand alegement. Ce qui a esté confirmé par Q. Serenus, comme il l'a laissé par escrit.

Si par grandes chaleurs ton corps est affligé,
Mesle le ius de l'Ache auec huyle d'Oliue,
Puis en frotte tes membres, & seras soulagé.

Ie laisseray a parler des autres vertus & facultez de l'Ache, sinõ que les poissõs malades

en

en leurs estãgs,& viuiers:sont grãdemẽt resiouys par luy. Pareillemẽt qu'il n'y a riẽ qui face meilleure haleine & le souffle plus doux, que fait l'Ache maché tout frais & verd, ce que sçauent fort bien les femmes à louage, lesquelles portent ordinairement de l'Ache, & le machent, afin de couurir la puâteur de laquelle elles sont pleines,& rendre leur souffle plus souëf.I'estoys prest à mettre fin à ceste histoire des remedes qu'on peut tirer de l'Ache, lors que troys choses notables me sont venues en memoire & bien à propos. La premiere est qu'il se faut bien garder de macher de l'Ache là ou on craint la piqueure des scorpions, comme a remarqué Albubater escriuant a Almansor roy des Sarrasins. La seconde est que les cuisiniers ostent ordinairement le vin-aigre de leurs sausses par le moyen de l'Ache mis en vn sachet,& les tauerniers la mauuaise odeur de leurs vins; cõme l'afferme Pline. La troisiesme est que le Petroselinum, l'Hipposelinum, l'Eleoselinum, l'Oreoselinum, & l'Ache rustique, sont plantes si approchantes de naturel, & si semblables en leurs facultez, que les herboristes attribuent bien souuent à l'vne, le nom de l'autre. Quant à l'Hipposelinum, i'ay quelque fois estimé (afin que ie die cela en passant) que Gaza auoit fort bien rencontré l'interpretant Equapium, c'est à dire, Ache de

Trois choses notables de l'ache.

cheual, non pas à cause de sa grandeur, comme aucuns estiment, mais pource que c'est vne viande fort bonne & plaisante aux cheuaux lassez & recreus: Ce qu'estant fort bien cogneu par ce troys-fois grand personage Homere, il escrit qu'Achiles donna pour pasture aux cheuaux des ambassadeurs d'Vlices & de Phœnix, qui estoient lassez, de l'Ache des marez, qu'on appelle Eleoselinum, & aucuns Paludapium. Dequoy Plutarque en ses Banquets, rendant raison, dit que les cheuaux qui cessent du trauail accoustumé, sont subiects à auoir mal aux pieds: à quoy l'Ache est vn remede souuerain. Et en ce lieu Plutarque ne met aucune difference entre l'Apium Eleoselinum & Hipposelinum, à cause de la grande affinité & conuenance de leurs facultez & remedes. C'est donc assez parlé de l'Ache des iardins & du Persil, lequel nous auõs confondu auec l'Ache commun, pour la ressemblance des remedes, sans qu'on nous puisse imputer cela à grande faute.

Du Pourpier & de ses remedes,
Quarreau IIII.

LE Pourpier ou Pourcelaine, ou Pourchaille, est vne herbe entre celles de iardin, laquelle on met es potages en son tẽps, & fait souuent l'entree du repas & à riches & à poures

ures, accoustree auec sel, huyle & vinaigre. Elle est de nature froide & humide, aussi est elle propre à corriger aucunement les fluxions bilieuses & fort chaudes, & si aide grãdement à ceux qui sont tormentez de fieure ardente. Ce que n'a pas esté caché au poëte herboriste, qui en escrit comme s'ensuit.

Par sa froideur humide elle aide grandement
Aux fieures Causoniques l'appliquant seulemẽt
Sur l'estomach: le mesme le suc accomplira
Estant beu, ou bien l'herbe quãd on la maschera.

Causoniq. C'est à dire ardantes.

Elle guerit les dens agacees, pour auoir mãgé quelque chose aigre, austere, ou froide, si seulement on la mache: Elle est aussi propre cõtre les Herespiceles & feu sainct Anthoine, & rabat les assauts de Venus & ses songes: elle appaise les douleurs de teste, procedantes de la chaleur du Soleil, si on la mesle auec huyle rosat: C'est aussi vn souuerain remede aux playes qui sont dangereuses de tomber en gangrene & mortification, si on l'applique dessus auec Griotte. Dauantage elle sert de remede aux enfans desquels le nombril pend, si on l'applique: & r'afermit les dẽs qui branslent, si seulement on la masche: & si appaise les vlceres de la bouche & palais & de la racine de la langue, & les tumeurs des gencives, par le moyẽ de son suc. Chasse les vers ronds qui s'engendrent dans le ventre, soit qu'on prenne de sa decoction, ou de son eau

distilee, & beuë auec vin, elle arreste les dissenteries, d'ou vient que le mesme Poëte en parle en ceste sorte, comme ie l'ay traduit.

Maschee ou beuë elle peut empescher
Le flux de sang, & le ventre arrester.

Leontinus Grec, qui est vn de ceux qui ont escrit de l'agriculture, a laissé par escrit, que vne fueille de Pourpier mise sous la langue de ceux qui sont alterez, leur appaise la soif, & leur oste l'appetit de boire: & que si on s'en frotte par plusieurs iours les verruës elles se perdront: ce que Pline n'a pas aussi oublié: adioustant dauantage que son suc incorporé auec miel, ou auec terre Cimoliene, guerit les inflammations des mammelles & de la podagre. Ceux qui ont l'estomach froid doiuent corriger la trop grande froidure du Pourpier auec Menthe, Fenoil, ou quelque autre herbe semblable, qui soit chaude. Mais i'auois presque oublie, tant ie suis oublieux, de dire que le Pourpier a vne vertu admirable d'adoucir les grandes chaleurs des fieures, si estant broyee auec farine d'Orge, on l'applique sur les flancs & sur la region du foye. Dauantage, trempee dans du miel, machee, & retenue quelque tẽps en la bouche, sert grandement aux petites inflãmations & vlceres de la bouche. Pareillement, sa racine seichee, puis pillee auec miel, & reduite en forme d'onguent, aide grandement

aux

aux creuasses des leures, & des autres parties, & n'aide pas moins aux douleurs des playes, si on l'applique auec huylle & Griotte. Que si on la faict vn peu cuire, elle est de grande vertu contre les hemorragies & flux de sang. Nous adiousterons pour le dernier, que les Anciens ont cogneu par experience, que le suc du Pourpier arreste merueilleusement le crachemẽt de sang: voire mesme l'herbe prinse en quelque sorte qu'on voudra. Que si on la mange auec vinaigre, elle profitera grandement aux ardeurs de l'estomach.

De la Bette, Poree, ou Reparee, & des remedes qu'on en peut tirer. Quarreau. V.

CLaude Galien tient que ceste herbe a vne certaine faculté nitreuse, par la vertu de laquelle, elle mondifie & nettoye les ordures: mais ceste faculté est plus apparẽte en la Poree blanche, tellement qu'elle irrite le ventre, & si mort & pique l'estomach, qui a vn sentiment fort exacte, & si offence aucunement le foye: Ces deux dernieres facultez sont proprement exprimees par Eobanus Hessus en ces deux petis vers, comme ie les ay tournez.

La Bette crue nuit, mais cuitte elle profite
Mangee trop souuent le foye & ventre irrite.

Diphilus medicin qui a traicté de lagricul-

ture, enseigne que la Poree blanche lasche-le ventre,& la rouge prouoque l'vrine. Aucuns blasmēt la noire, pource disent-ils, que elle engendre vn sang melancholique. Son ius tiré par le nez purge le cerueau: distilé dãs les oreilles, appaise la douleur d'icelles: si on s'en frotte appaise la douleur des dens: Si on se frotte la teste auec le suc de Poree, on sera garēti de la Rasche ou Tigne,& si on tire par le nez le suc de sa racine, on appaisera la douleur des dents. Si quelqu'vn a les mules aux talons,& il les basine auec decoction de Poree, il sera grandement soulagé: & si on faict cuire les fueilles, ce sera vn fort bon remede pour les brusleures. Ie di dauãtage, que le frequent vsage de la Poree aide grandemēt à ceux qui voyēt mieux de nuict que de iour, que les Grecs appellēt *Nictalopes*. Et si on fait iniection de la decoction de Poree & de Blette en la matrice, ce sera pour corriger les vices qui y sont. On fait biē aussi cuire la Poree rouge auec des lentilles, pour restraindre le ventre trop lasche: au lieu que la blanche, cõme nous auons dit, lasche le ventre, laquel le estãt cuitte & prinse auec des Auls crus, chasse la vermine du vētre. Et si est beaucoup plus propre aux obstructiõs du foye, que nõ pas la Malue, mesmement si on la mãge auec Moustarde, ou vin-aigre: estãt aussi mangee elle sert merueilleusemēt aux Rateleux: De

sorte

forte qu'estant ainsi accoustree, on la pourroit bien plustost appeller medicament, que non pas aliment. Menander, qui est vn medicin & Agriculteur d'entre les Grecs, dit que la racine de Porce rostie, esteint la mauuaise senteur des Auls, si on la mange apres. Celle qui a les racines rouges, ou rougeastres, comme elle est de plus grãd nourriture, aussi engendre-elle vn sang plus grossier, que nõ pas les fueilles: & si ont cela dauantage, qu'elles engendrent aisement des ventositez, encores qu'au reste elles passent legeremẽt par le ventre. Vray est que cest herbage, comme aussi tous autres, est de peu de nourriture: que si on en mange en quantité, comme nous auõs ia dit ci deuãt, il fasche & offense l'estomach. Il a neãtmoins ceste vtilité, qu'estant cuit en eau-miel, il purge & nettoye les excremẽs du ventre, cõme l'a escrit Diocles Carystius, hõme par le tesmoignage de Pline, second à Hipocrates & en aage & en renom, en vne epistre excellente qu'il escriuit à Antigonus, du presage des maladies, des signes d'icelles, & de la curatiõ par remedes prins es iardins: Laquelle epistre nous auõs depuis n'agueres mis en lumiere pour le profit public, auec vn petit traitté du Sené, qui est vne plãte fort profitable, & de laquelle on peut receuoir beaucoup de benefices. Au reste ie ne veux pas oublier que (comme nous auons dit ci de-

uant) le vin qui perd ſa ſaueur par le moien du Chou, la recouure ſi on faict tremper ſeulement quelques fueilles de Porce dans le tonneau. Si tu veux auoir biẽ toſt du vinaigre, il ne faut ſinon piller la racine de Bette, puis la ietter dans du vin, & troys heures apres tu auras du vinaigre : que ſi tu le veux faire retourner en ſon premier eſtat, il ne faut qu'y ietter vne racine de Chou. Mais nous deuiõs auoir reſerué ces choſes, au traicté que nous auons faict des ſecrets & remedes pour les vins: duquel nous ne ferons iamais participãs les tauerniers, que premierement ils n'ayent deſiſté de brouiller leurs vins & les meſler, au grãd preiudice & dommage de pluſieurs.

De la Blette ou Saune, & de ſes remedes.
Quarreau VI.

ON tient la Saune pour vn herbage inutille à l'eſtomach, & qui renuerſe tellement le ventre, qu'aucuns en prennent ceſte maladie qu'on appelle Cholere, & flux de ventre, vomiſſemens, auec grands tormẽs de boyaux, à cauſe qu'elle eſmeut l'humeur bilieux: ce que ſe doit entendre quand on en mange trop grande quantité & trop ſouuẽt. Et de la eſt venu que Pline la nomme herbage fade, ſans gouſt, & ſans acrimonie aucune: & le poëte Heſſus, herbage ſans vertu, & qui ne ſert à rien qu'à lacher le vẽtre: & voicy ſes

cy ses vers selon que ie les ay traduits.

Sans saueur ni vertu est la viande ou Saune entre
Ayant ce seul vsage de bien lascher le ventre.

De c'est herbage qui est ainsi sans vertu ni saueur, les Latins ont prins la denomination des hommes sans goust, qu'ils appelēt Blitei: Bien est vray que les Anciens Grecs ont aussi appelé *Blitous*, ceux que les Latins nommēt Stolidi, Fatui, & Blitei: de là est aussi prins le mot cōmun & vulgaire qu'on appele Blitres ou Belistres ceux qui ne valēt rien, & qui ne ont point d'esprit, ni de goust. C'estoit aussi l'iniure que les maris disoyēt à leurs femmes, comme le recite Menander. Aucuns tiennēt que la Saune beuë auec vin, est vtile cōtre les scorpions: & enduite, elle est vtile aux clous qui viennent és pieds: semblablemēt elle profite à la rate, & à la douleur d'icelle, meslee auec huyle. Hippocrates, selon que le recite Pline, tient que par le moyen de ceste herbe mangee, on peut arrester les mois des femmes. Mais il se faut bien prendre garde, que les Anciens ont confondu le Blitum qui est nostre Blette ou Saune, auec Beta qui est nostre Poree ou Reparee, d'ou est venu que Martial a appelé la Bette ou Poree, fade & sans saueur, & voicy ses vers.

E.i.

O que le cuisinier souuent & vin & poiure
Demandera afin qu'au desiunir du febure
La Blette fade ait goust-

Biẽ qu'à la verité elle aye vn goust nitreux, & non pas fade & sans goust, comme la Saune: à cause dequoy son ius tiré par le nez, fait sortir la morue & phlegme, principalement la Reparee blanche. Ie laissois vn remede, ou deux qu'on peut prendre de la Saune: Le premier est que l'eau de sa decoction, & principalement de la rouge, racines & tout, remedie aucunement aux furfures & peaux mortes qui tombent de la teste. L'autre est, que ses feuilles cuittes sous la cẽdre, ou bouillies en eau, seruent de remede contre les brusleures. Souuenez-vous-bien qu'il y a moins de goust aux Saunes qu'aux Bettes, & si est plus fade & humide aussi engendrẽt- elles la cholere, cõme font aussi les Courges, & Poupõs: car ne pouuãs pas esueiller la faculté expultrice, & seiournant longuement, ils corrompẽt la viãde, & de là procedẽt les vomissemens, & les agitatiõs, & troubles du vẽtre, auec force ventositez: cõme a doctemẽt remarqué Pierre Sena.

De l'Ozeille ou Saliette, & de ses remedes.
Quarreau. VII.

CEste herbe a prins le nom d'Oxalis entre les Latins, à cause de son suc aigre, d'ou est aussi venu que plusieurs la nomment Aceteuse

teuse, & le vulgaire François la nomme Ozeille. Il s'en trouue de deux sortes, l'vne grāde, l'autre petite. On se sert de toutes les deux pour mettre és potages, & pour dōner goust aux salades: mesme on en fait de la sauce verde, pour y tremper la chair, qui est de fort bō goust & resueille merueilleusemēt l'appetit: & ne se fait gueres festin qu'il n'en y ait. I'ay experimenté cecy de l'Ozeille, qu'il n'y a chair si dure ni si seiche, qu'elle n'atendrisse & rende propre à manger, si on les faict cuire ensemble, & l'ayant vn peu faicte tremper, on la faict bouillir: car elle est de nature humide, par le moyen de laquelle elle amollit les choses dures. Mais d'autant que ceste faculté est beaucoup plus forte & plus vigoreuse en l'Oxilapathum, & au Lappathū, que en l'Ozeille, ie suis beaucoup mieux venu à bout de mon intention, asçauoir d'atendrir la chair, par le moyen d'iceux, que par l'Ozeille des iardins, laquelle se recouure aisément & sans grande peine, & s'en sert-on ordinairement pour recueiller l'appetit perdu, ou pour adoucir l'ardeur de l'estomach ou du foye, si besoin faict: ce que le poëte herboriste n'a pas ignoré ni teu, escriuant de l'Ozeille en ce sens.

Plusieurs à la prime vere en mangent non pas petit:
Sachans par experience qu'il resueille l'appetit.

La femence des deux Ozeilles broyee en eau ou vin,& beuë, fert grandement aux difenteries,coliques, fouleuemens de cœur & appetis de vomir. Les racines cuites en vinaigre,ou crues & enduites, gueriffent la gratelle & le mal fainct Main:mais il faut premierement auoir frotté le lieu auec vin-aigre & nitre au Soleil. Aucuns fe feruent de toute la plante, cōme auffi du Semperuiuum minus, cōtre les Herefipeles, & dartres ou feus volages, mefmes aux enfleures des yeux, appliquee en forme de cataplafme. Pareillement contre les goutes chaudes des pieds, incorporee auec Griotte, & contre les douleurs de tefte enuieillies,enduite auec huyle rofat. Appliquee fur la matrice,elle arrefte les purgations ou fleurs blanches des femmes,comme dit Diofcoride:mais non pas les purgations ordinaires, qui viennent tous les mois cōme eftime le poëte herborifte,en ces vers.

Prinfe auec vin ou mafchee fouuent
Tout flux de ventre arrefte incontinent

La decoction de fes racines appaife la demangeifon, fi on s'en laue ou frotte le corps dans les eftuues, elle appaife aufsi la douleur des dens auec vin. Aucuns pour amolir les efcrouëlles,cōfeillent de porter de ces racines pendues au col : lefquelles aufsi eftans beuës auec vin,remedient à la iauniffe, toutesfois l'Oxilapathum ou Parelle, eft plus efficace

en

en toutes ses operations, que n'est pas l'Ozeille. Apulee faisoit vne composition pour le Bubon ou tumeur qui viēt en l'Eine, en ceste sorte: Il prenoit de l'Ozeille, & la piloit sans point de sel, puis y adioustoit de vieil Oinct, au double de l'herbe, & les ayans bien pestris ensemble, en faisoit vn petit gasteau, lequel il enuelopoit dās vne fueille de Chou, & le mettoit sous la cendre chaude, & puis le mettoit tout chaudement sur le Bubon: & le bendoit & couuroit auec vn linge. Cuitte en vin brusc & rude, & beuë, elle corrige le degoustement & appetit desordōné des femmes enceintes, ce que faict aussi la decoction de Citron. Ie ne veux pas laisser passer que ie ne die que la racine d'Ozeille cuitte, ou seulement trempeé en eau, faict que l'eau a vne couleur fort approchāte d'vn vin cleret, qui est vne bonne tromperie pour les malades febricitans: ses fueilles enuelopees dās du papier, & vn peu eschauffees soꝰ les cēdres chaudes: puis meslees auec vn peu de miel rosat, sont propres à faire suppurer toute sorte de tumeurs. I'ay cogneu vn certain personnage qui n'appliquoit autre remede pour la guarison des dissenteries des petits enfans, sinō cestui-cy: Il faisoit trēper l'Ozeille en fort vinaigre, puis il trempoit des estoupes dans le mesme vinaigre, & les faisoit vn peu cuire sous la cēdre, & pressoit les estoupes pour en

faire sortir le ius,lequel il faisoit boire tout chaud.I'auois presqu'oublié de dire, que l'Ozeille est d'vne vertu admirable contre la cõtagion de la peste, si l'ayant faite tremper en vin-aigre,on en prend de matin:ce qui a esté experimenté auec heureux succes , comme nous l'auons clairement monstré en nostre traicté de la Peste. Il ne sera toutesfois hors de propos ni sans profit,de produire ce que Ant. Gainier medicin de Pauie en a escrit: traitant de la Peste : l'Ozeille, dit-il, a vne vertu admirable contre la Peste, comme ie l'ay aprins de quelque personnage digne de foy, lequel estant en vn lieu là ou la Peste estoit bien forte, ne changea iamais de lieu, estant secouru par le moyen de ceste herbe: de laquelle il faisoit prendre tous les iours, deuant disner & deuant souper, à chacun de ses domestiques,vn morceau:& si on n'en pouuoit recouurer de la fresche, il en auoit faict seicher, & mis en poudre,de laquelle il leur faisoit boire auec vin blanc:il vsoit aussi par fois des pilules de Rufin,contre la Peste: & aduint par ce moyẽ que pas vn de ses domestiques ne fut surprins de la Peste.Le mesme Gainier dit dauantage,que l'Ozeille mãgee , non seulement guerit la piqueure du Scorpion,mais si on en a mangé auant qu'estre piqué, il ne permettra que le venin face aucun dommage au corps:ce qu'Auicena a-
uoit

uoit desia remarqué & laissé par escrit, auant que luy. Ie diray pour la fin, que nos femmelletes ont acoustumé de mettre de l'Ozeille sur le poignet de ceux qui sont tormentez de la fieure, qui ne se faict pas sans profit.

Des Espinars & des remedes qu'on en peut tirer Quarreau VIII.

C'Est merueilles que les Espinars ayent esté incogneus aux Anciens, veu qu'on en void les tables des riches & des pauures en estre couuertes quand ce vient en Caresme, desquels aussi ils farcissent leur ventre. Les Espinars laschent le ventre, humectent le corps, & si engendrent force ventositez, sinon qu'on en oste l'humidité superflue, ou qu'on la corrige auec quelque chose chaude. Au reste pource qu'en apprestant ces herbages plusieurs y cõmettent de biẽ lourdes fautes, ce ne sera pas, peut estre, mal-faict, si i'en fay icy vn sommaire recit. Il faut premierement oster tous les petis filets qui sont en la racine, puis les faire cuire sans eau, car ils iettent assez d'humidité d'eux mesmes, en les faisant cuire, sans qu'il soit besoin d'y en mettre d'autre: que si tu les fay cuire autremẽt, tu osteras leur suc naturel, & gasteras tout: apres qu'ils ont bouilli, il faut ietter là le suc, & les biẽ hacher auec vn couteau de boys, ou

autrement,& les tourner ſouuent ,cela faict il les faut prendre entre les mains, & les ſerrer bien fort,pour en faire ſortir toute l'humidité, puis les fricaſſer dans la poille auec bon huyle, ou auec beurre frais,y adiouſtant vn peu de Verius, & vn bien peu de poiure pilé,afin qu'ils ayent meilleur gouſt, & que l'humidité venteuſe en ſoit oſtee: Mais ie ne ſuis pas icy pour traicter de la cuiſine, mais ſeulemẽt de la medicine,parquoy ie me veux arreſter à traicter ce qu'apartient aux medicins,& laiſſer aux cuiſiniers leur cuiſine.

De la Bourrache, & de ſes remedes. Quarreau IX.

LA Borrache,que pluſieurs tiennent pour la vraye Bugloſe, eſt vn herbage les fueilles duquel on met ſouuẽt es potages, pource qu'il eſt ſain,&y dõne fort bõ gouſt:meſmes pluſieurs vſent en hyuer de ſa racine, au lieu de la fueille,lors qu'ils n'en peuuẽt pas recouurer:ſa fleur eſt fort plaiſante en Eſté pour les ſalades. Ceſte herbe a vne ſinguliere vertu de reſiouir,à cauſe de ſa bõne ſenteur, car elle ſent naifuement le Poupon, & cõme dit Galien,elle recree l'eſprit, ſi on la met tremper dans le vin. D'ou eſt venu que les Grecs luy ont donné vn nom qui ſignifie reſiouiſſante ou recreatiue, & vn autre qui ſignifie chaſſant

chassant tristesse, à quoy a fait allusiõ le vers, duquel on vse communément.

Dicit Borrago, gaudia semper ago.

La Borrache se vante, d'estre tousiours resiouyssante

Aucuns disent que ceste plante est vtile contre les frisons des fieures, & que la racine qui aura ietté trois tiges, pilee auec la semence, & cuitte dans du vin, est profitable contre la fieure tierce, & celle qui en aura ietté quatre, profitera contre la fieure quarte, ce qui est confirmé par Dioscoride. D'autres attestent qu'elle est fort vtile contre les abscés. Galien escrit qu'elle profite grandemẽt à ceux qui sont tourmentez de la toux, à cause de l'aspreté du gosier, si on la fait cuire en vin-miel. Pline adiouste, que si quelcun prẽd la Borrache, lors qu'elle commence à flestrir & qu'il oste la mouëlle de la tige, puis qu'il l'enuelope de sept fueilles auant que l'acces le prenne, il sera entierement gueri de la fieure. Le poëte herboriste, suyuant le dire des Arabes, rend à la Borrache le tesmoignage qui s'ensuit.

Si par adustion la colere est bruslee,
La Borrache la purge prinse auecques du vin:
Si par humeurs malins la poitrine est pressee,
Son suc prins en eau tiede est vn secours diuin.

Il adiouste dauantage, asçauoir qu'elle est fort vtile aux afflictions du cœur, & à ceux

qui ſont tourmentez de la ſciatique: & qui plus eſt ſi on la fait ſouuent tremper dans le vin qu'on boit, elle rend la memoire ferme & viue. Ie ne me taiſeray point de ce que i'ay entendu auoir eſté experimenté. Si vne femme apres eſtre accouchee, ne peut biẽ vuider, qu'on luy face boire du ſuc de Borrache, de Porreaux, & de Perſil, auec du vin & huyle d'Amandres douces, & on verra merueilles. Si outre cela tu luy fais vn parfum auec de corne & d'ongles de chieure, tu esbranleras grandement la matrice, pour chaſſer & ietter hors toutes lee ſuperfluitez qui reſteront apres l'enfantement.

Des Aſperges & de leurs remedes.
Quarreau X.

IE veux bien aduertir le lecteur, que les Grecs appelent communément & d'vn mot general Aſperges, tous les bourgeons ieunes & tendres, tant des herbes que des arbriſſeaux. Mais ici nous ne parlons que de ceux qu'on plante & nourrit és iardins, auſquels on a donné ſpecialement le nom d'Aſperges. On tient que c'eſt vne viande fort plaiſate à l'eſtomach: que ſi on y adiouſte vn peu de Cumin ou d'Anis, il diſſipera les ventõſitez contenues au ventre & au boyau Colõ, prouoquera l'vrine & chaſſera la grauelle. Aucuns baillent à boire la racine auec vin doux

doux, contre les douleurs de l'Amaris:& tiénent que si quelcun s'estoit oint auec huyle, dans lequel on eut pilé des Asperges, il ne pourroit apres estre picqué des mousches à miel. Pline a escrit que les Asperges sōt fort profitables aux douleurs de la poitrine, & de l'espine: qu'ils rendent hardi au ieu d'amour, & laschent doucement le ventre: mais il les faut prendre auant toute autre viande: ceux là donc faillent bien lourdement, qui les seruēt tout à la fin du repas. Dioscoride dit, que soit qu'on les mange rostis ou bouillis, il appaisēt la maladie en laquelle on n'vrine que goutte a goutte, la difficulté d'vrine, & la dissenterie. Galiē dit que les Asperges deliurēt de tout empeschemēt les reins & le foye, principalement leur racine & semence. Ce que Quintus Serenus n'a pas oublié en cest amas de remedes, qu'il a mis en vers poëtiques, là ou il dit en ceste sorte, traitant des remedes pour la longe, & pour les reins.

Prens auec vin, d'Asperge le fin bout
Ou bien l'applique, pour en venir à bout.

La decoction de la racine est vtile à ceux qui vrinent auec difficulté, & si sert de remede à ceux qui sont tormentez de la douleur des dens, si seulemēt on la tient sur le lieu ou est la douleur. Mesme il y en a qui tiennent que si vn chien auoit beu de la decoction d'Asperges, il en mourroit, si cela est vray

ou non,il ne faut ſinon l'experimenter: ie ne veux pas oublier de dire que les Aſperges ne veulent gueres cuire,car ſi on les fait cuire lõguemẽt,ils ſe fleſtriſſent tous. Et de là eſtoit venu que Druſus l'Empereur, voulant enſeigner le ſoudain ſucces de quelque choſe, auoit accouſtumé de dire : pluſtoſt qu'vn Aſperge ne ſeroit cuit. Si on les fait bouillir dans du bouillon gras,il n'y faut point d'autre ſauce,mais ſi on les fait cuire en eau ſimple, il y faut mettre apres du bon huyle, ou du beurre frais, auec vn peu de ſel & de vinaigre,& vn bien peu de poiure, & ainſi accouſtrez,ils ſont fort plaiſans à manger. Mais ie me ſuis encor oublié à ce coup, que ce n'eſt pas de la cuiſine que i'ay à traiter, mais de la medicine.

LE SECOND SILLON du Iardin Medicinal, ou il eſt traité de quelques racines bõnes à manger,deſparti en quatre quarreaux.

Du Porreau de iardin,& de ſes remedes, Quarreau I.



YANT a diſcourir de quelques racines bonnes à manger qu'on prend és iardins, il m'a ſemblé bon de cõmencer par le Porreau: lequel, comme dit Sotiõ és preceptes de ſon agriculture Grecque,

que, estant pilé & appliqué sur la morsure des animaux qui se trainent, les guerit plus soudain qu'autre remede qu'on y sçauroit appliquer: & sa semence beuë auec vin cuit, sert de remede aux difficultez d'vrine. Dauãtage elle aide aux crachemens de sang enuieillis, si on en prend vne moyenne quantité, auec pareille mesure de Bayes de Myrthe, ou de Galles, & de farine d'encés dans du vin, pour ueu qu'il n'y ait point de fieure. Hipocrates ordonnoit d'en prendre sans y mesler autre chose: il defendoit toutesfois d'en vser trop souuent, & en trop grande quantité, pource qu'ils nuisent à la veuë, & endommagent l'estomach. A quoy Eobanus Hessus a fait allusion en ces vers disant:

Les Porreaux à la veuë apportent grãd dommage
Et chargent l'estomach, si par trop on en mange.

On les pourra rendre moins nuisibles, si on les fait cuire, iusques à ce qu'ils soyent presques tous en paste, car ainsi accoustrez, on ne les estime pas moins nourrissans que la chair, bien est vray qu'ils sont mal-aisez à cuire en l'estomach, à cause de quelques filamens qu'ils ont. Le suc des Porreaux tout cru, prins en grande quãtité, est nombré par Pline entre les venins: car le commun bruit est que Mela de l'ordre de cheualerie, estant coulpable d'auoir mesusé de la charge qu'il auoit des affaires de Tiberius, & estant appe

lé par luy, ne ſachant plus que faire, il beut de ſuc de Porreau, au pois de trois deniers d'argẽt,& ſoudain il mourut, ſans aucun torment. Le Porreau pilé auec du miel, mondifie les vlceres: & ſon ſuc beu en petite quantité, auec laict de femme, arreſte la trop grande perte des femmes qui ont fait leurs enfãs auant le terme, appaiſe la vieille toux, cõme à remarqué le poëte herboriſte en ces vers.

Si le ſuc de Porreau on boit en laict de femme
Il appaiſe la toux tant vieille qu'elle ſoit:
Remediant aux maux que le poulmon entame.

Ceux qui ſeront mordus de ces petites beſtioles venimeuſes,& en boiront auec vin, en ſentiront vn grand ſoulagement. Pareillemẽt ſi on meſle vne certaine quantité de ſon ſuc, auec vne tierce partie de miel,& qu'on le diſtile goutte à goutte dãs le nez ou dãs les oreilles pourueu qu'il ſoit tiede, on guerira les douleurs de teſte, procedãtes de froidure: ſi on meſle de ſon ſuc auec vinaigre, ou qu'õ l'incorpore auec noix de Galle, puis qu'on l'enduiſe ſur le front, il arrẽſtera le ſang coulant par le nez: & aduiendra le meſme ſi on le met dans les narines, incorporé auec poudre d'encẽs. Meſme prins auec miel, c'eſt vn bon remede contre les maladies de la poitrine. Il eſt bon de n'oublier pas ce que Galien a remarqué, aſçauoir que l'acrimonie du Porreau diminue fort,& n'enfle pas tant, ſi on le fait cuire en deux eaux, oſtant la premiere,&

y mettant d'autre eau froide, & ainſi accouſtré, on eſtime qu'il arreſte le flux de ventre, & adoucit la voix enrouëe, applaniſſãt le goſier par ſa lêteur. Voila pourquoy les perdrix (ſi on veut croire Ariſtote) mãgēt couſtumiemēt du Porreau, afin d'auoir la voix plus reſõnãte. Il ne faut dõc pas s'eſmerueiller beaucoup ſi Nerõ auoit accouſtumé de mãger de Porreaux auec huyle, certains iours du mois, pour embelir ſa voix, lors qu'il eſtoit en diſpute auec Phonaſcus, à qui l'auroit plus reſõnãte, durãt lequel tẽps il ne mãgeoit rien autre choſe, non pas meſme du pain, comme recite Pline: lequel eſtime que cela ſe doit entẽdre du Porreau qu'il nõme Sectiuus, auquel le meſme Neron dõna la vogue. Aucuns ont experimenté que le ſuc de Porreaux prins auec vin, appaiſe la douleur du Rable: & appliqué reunit les rompures. Que diray ie plus.

Par ſon ſuc tu gueriras la matrice retiree
Et la fille tu feras fertile en belle lignee.

Il ne faut pas diſsimuler ce que Dioſcoride, Pline, & Celſus en diſent, aſçauoir que le Porreau à vertu de reſtreindre, & d'arreſter le ſang, comme nous auons ia dit, & pourtãt qu'il eſt bon de l'appliquer ſur les playes: ce que Q. Serenus à elegãmẽt mõſtré en ces vers

Si d'une playe freſche le ſang coul' à ruiſſeaux
Reſtrein le auec cendre de Fenoil ou Porreaux.

La ſemẽce du Porreau pillee & beuë auec vin cuit, ou auec vin blãc fort & puiſſãt cõme

nous auons dit, oste les difficultez d'vriner, & ouure les conduits de l'vrine, & si auec le ius de Porreau on mesle de la graisse de canard,& puis auec celà on engraisse le col de la matrice apres les purgations des mois, on adoucira la matrice retraite. Le mesme suc beu auec eau tiede, a vne singuliere vertu pour faire sortir l'enfant de celles qui sont au trauail. I'ay entendu de quelques vns qui disoyent l'auoir experimété, que la semence de Porreau pilee dãs l'eau ou dãs le suc de Plã tain, auec de Myrrhe, sert de remede souuerain contre le crachement de sang, venant du poulmon ou de la poitrine. Et la mesme semence prinse au poids de deux dragmes, auec quelques grains de Meurthe, dãs de l'eau de Pourpier, a la mesme vertu & operation. Au surplus la vapeur de la decoction des fueilles de Porreau, de Sauge, & de Laurier, faite en quelque vin puissant, receuë par le fondement,& les herbes appliquees chaudement sur le ventre, ont vne singuliere vertu pour appaiser la douleur qui suruient, voire mesmes la colique:ce qui a esté souuent expe rimenté, cõme aussi ce que s'ensuit, asçauoir que le suc du Porreau qu'on coupe, prins auec miel, purge la matrice, & beu auec vin puissant, prouoque les mois. Si on en mange souuent (comme on dit) il rend fertile & fecond la personne. Et si on pile le Porreau a-
uec en-

uec encés, ou auec Nois de galle, puis qu'on le mette dans ſe nez, on arreſtera le ſang qui en coule. Au reſte ſi quelcun veut experimẽter, aſçauoir ſi vn mẽbre qui eſt preſt à couper, eſt entierement mortifié ſans eſperance de gueriſon, il faut prendre le verd du Porreau, & le bien broyer, & le mettre ſur le mẽbre toute vne nuit, ſi le lẽdemain le mẽbre a perdu quelquepeu de ſa noirceur ou liuidité, c'eſt ſigne qu'il y a encore vie, mais s'il n'en a rien diminué, on le peut hardimẽt couper cõme eſtant mort, de peur que la partie ſaine n'en reçoyue dõmage. Vn certain Eſpagnol, grand recercheur des ſecrets de nature, m'a aſſeuré l'auoir ſouuent experimenté, i'en ay auſsi voulu faire part à la poſterité. C'eſt aſſez diſcouru des remedes que l'on peut tirer des Porreaux. Mais auant que laiſſer ce Quarreau Porrifique, ce ſera vn plaiſant aduertiſſemẽt, ſi on entend que quiconque aura mangé du Cumin, il ne ſentira aucunement la mauuaiſe odeur des Porreaux, encores qu'il en mange tout ſon ſaoul, car par le moyẽ du Cumin la forte odeur du Porreau eſt eſteinte, comme a enſeigné Sotion, au traité qu'il a fait des preceptes de l'agriculture. Il ne reſte plus ſinon de ſcauoir ce que Petrus Creſcentius a laiſſé par eſcrit, aſçauoir que la ſemence de Porreau iettee dãs le vin, le garde d'enaigrir, voire meſme change le vinaigre en vin, luy

ostant toute l'aigreur: ce qu'on pourra aisément experimenter & sans qu'il couste beau coup,& si on en pourra receuoir mille commoditez. Mais nos tauerniers, vrayes pestes du vin, qui coustumieremẽt le brouillẽt & falcifiẽt, ne sõt pas dignes qu'on leur enseigne ces choses, ni beaucoup d'autres plaisantes & vtiles, que nous auõs recueilli en nostre traité des secrets & remedes du vin.

Des Oignons, & des remedes qu'on en peut tirer, Quarreau. II.

LES anciens qui ont traité de l'agriculture, ont appelé les Oignõs, Vniones, à cause qu'ils n'ont qu'vne seule teste, vnie, & non pas composee de plusieurs bulbes & noyaux, cõme ont les Auls: de sorte que nostre nom François est venu de là. Hippocrates a plus recommandé le regard de l'Ognon, que non pas le mãger, disant qu'il est bon de le regarder, mais mauuais à le manger; pource qu'il est mordant, fort chaud & bruslant. Sotion qui est vn auteur ancien qui a escrit de l'agriculture & de la medicine, dit que l'Oignon endores ieune & tendre, mangé à ieun auec miel, conserue l'homme en bonne santé. Ce que le poete herboriste a remarqué escriuãt des Oignons en ceste sorte.

Qui des Oignons fera son desiuner
Iournellement il viura sans danger.

Le

Le mesme Sotiõ enseigne, que les Oignõs guerissẽt entieremẽt les vlceres, & qu'ils effacẽt entieremẽt les taches blãches qui viẽnẽt au corps humain, que les latins nõment Vitiligines, si on les en frotte au soleil: & leur suc est fort vtile à ceux qui ont les oreilles boueuses: on tiẽt que si on en enduit les squinances, ils y seruent grandemẽt, cõme aussi à la toux, mais il les faut faire cuire sous la cẽdre, puis les mãger auec huyle. Aucuns asseurent que si on broye les Oignons verds auec vinaigre, puis qu'on les applique, que ce sera pour guerir les morsures des chiens apres le troisieme iour, semblablement estãs cuits au fouyer, & incorporez auec farine d'orge, puis appliquez, aident grandement aux defluxiõs des yeux, que les latins appelent Epiphoras, & aux vlceres des parties genitalles. Dauantage leur suc tiede meslé auec laict de femme & distile dans les oreilles, guerit ceux qui oyẽt dur, & qui ont le tintement d'oreille: lequel aussi plusieurs ont fait boire auec eau, à ceux qui auoyent soudain perdu la parole: toutes ces vertus sont exprimees par le mesme poëte en quelques vers où il parle des Oignõs, en ceste sorte, si i'ay bien tourné.

Qui dessus la morsure d'vn chien l'appliquera
Auec miel & vinaigre soudain la guerira:
D'autres auec vin-miel les broyẽt bien ensemble
L'ostant trois iours apres, ainsi meilleur leur semble.

Si son suc tu distiles auec laict dans l'oreille
Pressee de douleur, tu verras lors merueille:
Le suc aussi humé auec eau remedie
Au mal qui tout soudain la langue humaine lie.

Il y en a qui font vser des Oignons à ceux qui ont dissenterie, & disent qu'ils sont grandement profitables aux douleurs du rable: ils affirment aussi que leur suc beu auec suc de Fenoil profite aux hydropiques, quand l'hydropisie ne fait que commencer. Lequel seul donné auec Rue & miel, peut reueiller les Lethargiques: & incorporé auec raisins secs, ou auec Figues, meurit les petites apostumes & tumeurs, & les fait rompre incontinẽt. Le mesme suc tiré par le nez, descharge le cerueau de toutes superfluitez, & de toutes mauuaises humeurs: & mis dans le fondemẽt auec coton, fait sortir les hemorroides. Dauantage, si on frotte vne partie desnuee de poil auec l'Oignon, il y fera renaistre le poil: mesme le seul odeur de l'Oignon, aide grandement aux paralisies & conuulsions. L'Oignon blanc cuit sous la cendre, & incorporé auec bonne quantité de beurre frais, appaise les violẽtes douleurs des hemorroides, si on l'applique dessus: broyé auec sel & miel: & mis sur la morsure d'vn homme, ou d'vn chien enragé, si on l'y laisse seulemẽt vn iour le patient en sentira vn soulagemẽt qui ne sera pas petit: Et si on pile l'Oignõ auec graisse de

se de poule,se sera pour effacer toutes les taches rouges ou liuides qui aduiennent au corps,principalement en la face. Ce que fait bien aussi le sang d'vne poule noire.Le mesme Oignon pilé auec sel &miel,seruira pour arracher tous durillons & porreaux,mesmement ceux qui viennent par la casseure des souliers.I'adiousteray ce qu'en dit Galié:que si on frotte souuẽt auec vn Oignon,vne partie qui aye perdu le poil,il aidera grandemẽt à faire reuenir le poil. Outre ce, si on fait quelque peu cuire vn Oignon, soit dans de l'eau ou dans du vin,puis qu'on le pile,& que on le fricasse en huyle commun : puis qu'on l'applique en forme d'emplastre sur la matrice, ce sera pour oster entierement toutes les douleurs qui restent aux acouchees,apres l'enfantement. Qui fera aussi cuire le mesme Oignon sous la cendre, puis le pestrira auec huyle de lis,il fera vn remede excellent pour meurir&amollir les abscez:mais ie vous prie de n'oblier que l'Oignon par sa seule odeur fait sortir du cerueau grãde quantité de phlegme:Les anciés aussi se seruoyẽt du suc d'Oignons, pour la guerison de toutes sortes de playes des bestes,& s'en trouuoyent bien, le faisant seulemẽt distiller dedans:Ils nous ont aussi donné aduertissement, que l'Oignon mangé ou beu auec vin blanc, prouoque les mois arrestez: & incorporé auec graisse de

poule, il guerit l'eſchauffeure & eſcorcheure des pieds. Si quelcun fait cuire l'Oignon au fouyer, puis qu'il le meſle auec huyle d'Oliue, & qu'il le mange, il ſera grandement ſoulagé des morſures & extorſions qui accompagnent ordinairement la diſſenterie: & ſi adoucira les extremes douleurs & faſcheries des hemorroides. Mais les gens ſtudieux & fort addonnez aux lettres, ſe doyuent bien garder d'vſer trop ſouuent des Oignons, ni des Auls: car ils nuiſent grandement aux yeux, obſcurciſſent la veuë, alterent, & eſchauffent dauantage la colere: ils ſont toutesfois aucunement vtiles aux phlegmatiques, & meſmement en hyuer: ie di encores auec Galien, que l'Oignon cuit deux fois perd ſon acrimonie, & eſt auſsi plus foible en ſes facultez, ne luy demeurant rien de la mauuaiſtie de ſon ſuc. Mais c'eſt merueille de ce qu'en dit Plutarque, aſcauoir qu'entre tous les herbages, le ſeul Oignõ ne ſe reſent aucunemẽt des dommages de la lune, & ſi a la force de croiſtre & decroiſtre du tout contraire à icelle: car lors que la lune s'en va & s'enuieillit, c'eſt lors que l'Oignon reuerdit & regerme, & au cõtraire, lors que la lune reuient & raieunit, l'Oignon ſeiche & fleſtrit. Et de là eſtoit peut eſtre venu l'vſage entre les Peluſiotes, preſtres des Ægyptiẽs, d'auoir defendu religieuſement de manger les Oignons

gnons en leurs bâquets & festins:car puisque toute sorte de fruits, d'herbes, arbres & animaux, se resentent de l'accroissement & decroissement de la lune, d'ou vient que le seul Oignon a ses changemens du tout cōtraires? I'adiousteray pour la fin, que les pelures ou escorces des Oignons cuittes sous la cendre, & appliquees sur les parties bruslees, ostent entierement tout le sentimēt & la douleur de la brusleure, de quoy que ce soit: son suc tiré par expresiō, & applóqué auec des drapeaux tout chaudement, des le commencemēt, fait le mesme: car il resout les vapeurs acres, & les flammeches de la brusleure, encloses sous la peau endurcie par le feu, & l'ayant aucunement amolie & relaxee, fait qu'elles sortent dehors: ce qu'à esté plusieurs fois experimété comme ce qui s'ensuit aussi. On prend vn Oignon blāc, & le caue-on du costé mesme par ou il iette ses racines, & dans la cauité on met de fine Theriaque pestrie auec ius de Citrō: puis on rebouche le trou auec la mesme piece qu'ō en auoit ostee, & l'enuelōpe on auec du papier ou du parchemin, & l'ayāt biē lié, il le faut puis apres enterrer sous la cendre chaude, & le laisser là cuire iusques à ce que l'Oignon soit bien mol, tellement que en le pressant on en puisse recueillir le suc qui en sortira, lequel sera merueilleusement vtile & profitable à ceux qui sont

affligez de peste: mais il les faudra incontinẽt apres faire suer. Le mesme Oignon caué cõme nous auons dit, puis rempli de graine de Cumin en poudre, cuit & pressé, est vn fort bon remede contre la durté d'ouye, si on distille le suc qui en sort dans les oreilles. L'Oignon est aussi fort salutaire mangé auec succre ou miel, estant premierement bouilli, ou cuit sous la cendre, à ceux qui respirent auec difficulté, aux Asthmatiques ou poussifs, & à ceux qui on la toux, si seulement on y adiouste vn peu de beurre frais: la grosse escorce ou pelure des Oignons, cuite sous les cendres chaudes, sert de remede contre les douleurs enuieillies de la teste, si on en met vne petite piece encores toute chaude, dans l'oreille du costé malade, y adioustant vn peu d'huyle Rosat, & d'huyle Laurin, puis enuelopant biẽ toute l'oreille auec laine ensuyee. Ces choses sont escrites, non pas pour les riches, mais pour les rustiques, & pour le simple peuple.

Des Auls de iardin, & des remedes qu'on en peut tirer. Quarreau III.

IL n'y a personne, tant soit il peu versé en la cognoissance des choses rustiques qui ne sache fort bien, que les Auls sont fort en vsage entre ceux qui demeurent aux champs & qu'ils

& qu'ils s'en seruent bien souuent pour remede en leurs maisons champestres. Aussi y a il vn d'entre les Grecs qui a escrit de l'Agriculture &de la medicine,qui dit que les Auls mangez, ou seulement pendus droit sur la region de l'estomach, chassent la vermine du ventre & appliquez en forme de cataplasme, qu'ils aident grandemẽt à ceux qui sont mordus des viperes, ou d'vn chien enragé,voire mesmes que si quelcun a premieremẽt mãgé des Auls, il sera asseuré cõtre le venin des serpẽs,& de tous autres animaux qui se trainẽt. Dequoy nous produirons pour tesmoin (apres le tesmoignage que les medicins Grecs, Arabes, & Latins en ont rendu) Eobaldus Hessus,poëte fort excellent,lequel escrit des Auls en ceste sorte.

Mal aisé est de pouuoir amasser,
Drogue qui mieux aux venins remedie:
Leur seule odeur peut bien au loin chasser
Le serpenteau qui guette nostre vie.

Ce qui a esté confirmé long temps auparauant par le poëte herboriste,disant,

Si quelqu'vn est piqué de Scorpion ou serpent,
Il doit mãger des Auls,ou appliquer seulement:
Et si auecques miel l'apposer il endure.
Ne l'endommagera d'aucun chien la dent dure.

Et par là ie pense que ce que Volaterranus a escrit est vray,asçauoir que de son tẽps

il ſe trouua vn certain homme de vilage, qui dormant aux champs la geule ouuerte, vn ſerpent luy entra dans le corps, ſans qu'il s'en apperceut, mais il ſe gueritluy meſmes ſoudainemẽt en mangeant des Auls, comme par vn prompt preſeruatif: & toutesfois il enuenima ſa femme & la fit mourir, ayant compagnie auec elle, qui eſt vn cas admirable: Et par là tu peux cognoiſtre que ce n'eſt point mal à propos qu'on appelle les Auls, la Theriaque des vilageois & paiſans, d'autant que ils n'ont point de meilleur ni plus prompt remede, contre les venins, & contre toutes choſes venimeuſes: A quoy, comme ie croy, a fait alluſion Vergile, philoſophe & medicin exquis, & qui auoit grande cognoiſſance des ſecrets de nature, en ce Diſtique.

Theſtyle accouſtre aux moiſſonneurs, d'ardeur
Laſſez les Auls, Serpot, herbes d'odeur.

La cauſe de ceci peut eſtre aſsignee, dautãt que toutes choſes odorantes ſont fort contraires aux vers & aux ſerpens: ou bien pour ce que les Auls reſiouiſſent les eſprits laſſez, & reſtabliſſent & raffermiſſent les forces defaillantes. Mais il ſera bon d'entẽdre les vers d'Æmilius Macer, touchant cecy.

On meſle aux moiſſonneurs, en leur repas, les Auls,
De peur que par fortune, laſſez de leurs trauaux
Et de ſomeil ſurprins dormãs à quelqueumbrage

Quel-

Quelque serpẽt nuisant ne leur porte dommage.

Ie reuiens aux facultez & remedes qu'on peut prẽdre des Auls; Leurs testes & racines, qui sont faictes à gousses, broyees auec miel, effacent les meurtrisseures, & ostent la liuidité, ramenant la naifue couleur, cõme il a esté experimẽté: l'Ail prouoque aussi l'vrine, & sert de secours aux maladies des reins: il appaise aussi la douleur des dẽs, si on le tiẽt seulemẽt en la bouche, & principalemẽt si la matiere qui cause la douleur est froide. A cecy ie veux adiouster ce qu'en dit Celsus, asçauoir que si ceux qui sõt trauaillez des fieures quartes, mangẽt des Auls deuãt l'accez, ils ne sentiront aucune frisson, mais entrerõt soudain en la chaleur. Mais entre toutes les autres choses cecy est memorable que dit Serapio, qu'encores que les Auls endõmagent la veuë estant bien disposee, que neantmoins si elle est blessee & offusquee par trop grande abõdance d'humidité, ils la resiouissent. enduits auec Nitre, sel, & vin-aigre, ils remediẽt à la maladie que les Latins appelent Pthiriasis, qui est quand les poux sortent de toutes les parties du corps, & mangent vne personne: ce qu'ils feront biẽ aussi tous seuls, soit que on les boyue ou qu'on s'en frotte, comme afferment Pline & Auicene. Dioscoride ordonne de les prendre auec Origan, contre les poux & les lendes, soyent crus ou cuits. Prins

tous seuls, sans y mesler autre chose, & mangez, profitent contre les vers, comme enseigne Celsus: auec lequel s'accorde Rufus Ephesien, y adioustant que les noueaux sont meilleurs que les vieux. Aucuns asseurent que auec huyle & sel, ils profitent aux bourions & pustules qui viennent en la face: & qu'ils effacent les lentilles & les dartes ou feux volages. Ils sont fort vtiles contre la toux enuieillie, ou crus ou cuits, mais on estime que cuits, profitent plus que crus & bouillis plus que rostis, & ainsi qu'ils profitent plus à la voix. Il y en a qui m'ont asseuré auoir experimenté, que troys Auls, broyez auec graisse de porc, tellement que le tout soit reduit en forme d'Onguent, estre vn remede souuerain contre la toux venue de froidure, si on oinct auec cest Onguent les plantes des pieds, aupres du feu, & l'espine du dos, lors que le malade est au lict: mais il faudra aussi qu'il vse à son disner & à son souper, d'vne decoction pectorale. C'est Onguent profite aussi contre les froidures & frissons des fieures, mais auec les parties susdictes, il en faudra aussi appliquer sur le poignet des mains. Si vn homme a mãgé des Auls, encores qu'il prenne apres de poison, elle ne luy nuira point: & ceux qui ne peuuent cuire la viande, recoiuent vn singulier profit des Auls, pourueu qu'ils n'en

man-

mangent par trop, car il porteroit nuisance aux yeux:ce qu'Hessus n'a pas oublié, parlant des Auls, comme sensuit.

Soit qu'on le mange cru ou bien cuit en potage,
Il chauffe l'estomach & le soulage fort
De toute humidité:mais il porte dommage,
Aux yeux prins trop souuent:& si altere fort.

Praxagoras mesloit les Auls auec du Coriandre, dans du vin, pour suruenir à la iaunisse. Hipocrates tient que le parfum des Auls, attire l'arrierefais des acouchees, ce que tesmoigne aussi Pline, dans lequel on a, ce me semble, mis mal à propos, les secōds enfans. Diocles, comme le recite le mesme Pline, affirmoit, que les Auls bouillis seruēt de remede aux Nephritiques, là ou aussi on a commis vne autre faute, mettant phrenetiques au lieu de Nephritiques. Nous auons pour confirmation de nostre aduis Didymus, qui est vn autheur Grec qui a escrit de l'agriculture, lequel enseigne que les Auls prouoquent l'vrine, & guerissent la Nephritique ou mal de reins. Aucuns m'ont racōté pour vne chose bien experimentee, que les Auls bouillis, ou bien cuits sous la cendre, & broyez auec de la poix, tirent hors tout ce qui peut estre dans vne playe. Dauātage, que les dosses des Auls nettiez de leur escorse, & mis dans les parties naturelles des femmes, bien auant,

prouoquent les mois, mais il est bon de les
lier auec vn filet, & les atacher à la cuisse,
pour les pouuoir retirer quand on voudra.
Ils disoyent aussi qu'on pouuoit faire le mes
me plus aisément & auec moins de fascherie,
si on piloit les Auls auec huyle d'Aspic, ou
auec huyle de Violier iaune, puis qu'on les
mit dans vn petit sachet de toile bien clere,
longuet & rond, & qu'on le mit dedãs la ma
trice de la femme bien auant, lequel on pour
roit apres retirer quand on voudroit : car ils
afferment qu'ainsi preparez, ils ont vne mer
ueilleuse vertu à prouoquer les mois, & si
resiouissent grandement la matrice, & la net
toyent: de sorte que par ce moyẽ il y a eu des
femmes, qui ont esté rendues fertiles, au lieu
qu'auparauant elles estoyent steriles, & com
me sans espoir de porter enfãs. Ie ne veux pas
oblier, qu'vne petite dousse d'Ail, priuee
de sa pelure, rostie, & appliquee sur la dent
qui fait mal, la guerit entierement, pourueu
que l'humeur qui cause la douleur soit froi-
de. Ce que nous auons aussi experimenté en
la racine d'Esclere, pilee & appliquee. Et qui
plus est les Auls pilez, & broyez auec du vin,
puis coulez, sont fort vtiles contre la piqueu
re des serpẽs, si on les boit soudain apres, &
qu'on frotte le lieu mordu auec vn Oignon
acre & fort: ou bien qu'on face vn emplastre
d'Auls, de fueilles de Figuier, & de Cumin, pi-
lez

lez ensemble, & qu'on l'applique dessus. Ce que pourra bien aussi seruir, és morsures des autres animaux venimeux. Les Auls auec de la Centauree, ou au double de Figues, seruẽt pour faire vuider les eaux, & vuidees deseicher le vẽtre aux hydropiques, cõme tesmoigne Dioclés: mais on tient que l'Ail verd pilé auec de Coriandre, & broyé en vin, puis beu, est plus efficace en ceci. Sur quoy on peut produire les vers du poëte herboriste, par lesquels il conferme ceci.

Hipocrates tient que par la fumee
Des Auls bruslez, on pourra retirer
L'arrierefais: Praxagoras les faisoit bien piler
Auec Coriandre & vin pour la Iaunisse.
Dioclés veut contre le mal & vice
D'hydropisie qu'auecques Centauree,
On les aualle: & bouillis il recree
Les Nephritiques.

Aucuns pour appaiser la douleur des dents prenent trois petites dernes d'Ail, & les pilẽt dans du vinaigre, puis les mettent dans la cauité de la dent. D'autres ne font que se lauer la bouche de leur decoctiõ. A ceci nous pouuons adiouster que les Auls broyez en vinaigre auec nitre, guerissent la tigne: Estans mangez, & tenuz en la bouche, ils seruẽt contre la froidure de l'air, & cõtre les eaux troubles, & procedentes des neiges, & contre les incommoditez qui en procedent.

Mais entre les autres vertus des Auls, c'est bien vne honte qu'on ignore ceste-cy, asçauoir qu'ils rendent habile au ieu d'amours: de sorte que si on frotte la nature des iumēs auec des Auls, cela leur prouoquera l'vrine retenue, & si seront plus propres à se ioindre à leurs masles. Si on fait cuire les Auls auec des febues, iusques à ce qu'ils soyent tous en paste, puis qu'on s'en frotte les temples, ce sera pour guairir de la Migraine, & des douleurs de teste procedantes de froidure, comme il a esté experimenté: & si on distile l'Ail, meslé auec graisse de Canard, dedans l'oreille, c'est vn bon remede contre la surdité, ou durté d'ouye. Il corrige aussi la toux, la difficulté d'aleine, & la voix enrouëe. Que si on le fait cuire auec de la bouillie, il seruira grandement, contre les enuies qu'on a de aller à selle sans y pouuoir rien faire, qu'on appelle vulgairement Espraintes: & cōtre les maladies froides des Polmons & procedātes de Phlegmes. Au reste, Galien dit que les Auls cuits deux ou trois fois, ou bien bouillis, perdent leur acrimonie, mais aussi sont-ils de bien peu de nourriture, au lieu que deuant qu'estre bouillis ils n'en donnoyent du tout point. Il est toutesfois d'auis qu'on vse biē peu souuēt, non seulemēt des Auls, mais aussi de toutes autres choses acres, principalemēt ceux qui sont de nature bilieuse: car

elle

elles ne ſont propres ſinon à ceux qui abondent en humeurs gros, viſqueux, & crus, & encores en doiuent-ils vſer auec prudence & diſcretion. Ce que s'enſuit ne m'a pas ſemblé deuoir eſtre oublié. Didimus, qui eſt vn autheur Grec, qui a eſcrit de la choſe ruſtique, ou pluſtoſt Sotion, comme ie l'ay en mou exemplaire Grec, a laiſſé par eſcrit, que pour oſter la mauuaiſe haleine que les Auls cauſẽt, quand on les a mangez, il ne faut que mãger apres vne febue. toute cruë. D'autres dient qu'il faut mãger vne racine de Reparee cuitte ſur les charbons, & qu'il n'y faut autre choſe: par lequel remede Menander, vn entre les Grecs, promet que la mauuaiſe ſenteur ſera couuerte, comme nous l'auons remarqué cy deuant, quand nous auons traicté des remedes qu'on peut tirer de la Reparee. En noſtre temps, on efface communément la ſenteur des Auls, en mangeant apres vn peu d'Ache verd. Si tu veux auoir des Auls qui n'infecteront aucunemẽt le ſouffle de ceux qui les mangeront, meſmes qui corrigeront le mauuais ſouffle, & ſi ſeront doux, il te faut lire le ſecond liure de nos ſecrets du Iardin, & là tu trouueras choſe qui te contentera. Pour la fin, ie diray deux choſes admirables: la premiere eſt que ſi on frotte auec des Auls, les dens des Mouſteles & Eſcurieux, à grande peine oſeront-ils rien mordre apres, de ſorte

que par ce moyen on les pourra appriuoiser. La seconde est, que si on pend des Auls, aux brãches des arbres dõt les oiseaux viẽnẽt manger les fruicts, ils n'en oseront approcher, si ce que Democrite a noté sur les Georgiques Grecques est veritable: & icy nous faisons fin à la tractation des Auls pour venir aux autres.

Du Reffort ou Rauanet, & de ses remedes. *Quarreau IIII.*

LE Reffort, que les François appelent vulgairement Rauet, Rauanet, ou Raphe, sert bien souuent aux villageois, pour recouurer l'appetit quand ils l'ont perdu, & qu'ils sont degoustez, le mangeãt quelque fois tout seul, & quelquefois auec eau & sel. Florentinus Grec en ses commentaires qu'il a faicts de l'Agriculture, dit que le Reffort est propre pour ceux qui sont phlegmatiques, & qu'il sert de remede au mal de Reins, & à la pierre: principalement si on prend l'escorce exterieure, & qu'on la face cuire en eau & vin, ou qu'on la pille, & l'ayant passee par vñ linge, qu'on la face boire au malade de matin à ieun, & qu'il continue cela quelques iours. On a de coustume de le faire prendre auec eau tiede, auant qu'auoir rien mangé, pour preparer les voyes au vomissement, bien

bien est-il vray, qu'à ces fins les medicins ordonnent plustost la semence que non pas la chair de la racine. Si pour le manger on le prepare auec huyle, cela garde qu'il ne produit pas tant de rots & ventositez, comme il a accoustumé autrement, la raison est, pour ce que l'huyle qui nage par dessus en l'estomach, garde les ventositez de sortir. Le suc de Reffort beu auec vin-cuit guerit la iaunisse: & auec miel, il guerit la toux: ce qu'on pourra aussi ordonner à ceux qui ont courte haleine, & qui respirent à peine. Vn certain Medien medicin, duquel Pline fait mention, ordonnoit à ceux qui crachoyent le sang, le Reffort cuit: l'aduis duquel suit Q. Serenus, en ces vers.

Si de sang bouillant la poitrine est remplie,
Le suc de Mente y sert, ou la Reffort bouillie.

Pline dit dauantage, que le Reffort cuit en eau & vin-aigre, remedie aux morsures des Serpens, si on les applique dessus: Q. Serenus dit le mesme, hormis qu'il ne fait point de mentiõ de l'eau & vin-aigre, voicy donc ses vers, comme ie les ay tournez.

Bon est de boire dans du vin le germe du Sehu broyé:
Ou la decoction du Reffort : ou bien pilé & lié.

Dautres affirmēt, que toute la Racine est tel lement contraire à tous venins, que si quelcun en mange à ieun, les venins ne luy nuiront aucunement : mesme que si on se frotte les mains auec son ius, on pourra apres manier les serpens, sans crainte d'en estre offencé: ce que ie conseillerois de croire plustost que de l'esprouuer. Mais entre les autres choses ceci me semble fort notable, que si quelcun a mangé du Reffort, & puis qu'il soit piqué d'vn Scorpion, il sera du tout hors de dāger de sa vie : & si on iette du Reffort sur vn Scorpion, il mourra soudain. Les Agriculteurs Grecs adioustent, que si quelcun a esté fouëtté, & que les playes & marques y soyēt demeurees, que pilant du Reffort & l'appliquant dessus, elles seront entierement effacees, & la liuidité estant ostee, la partie reprendra sa naifue couleur, car mesme le Reffort efface les lentilles & taches du visage. Ceux qui ont la fieure quarte pourront receuoir santé & guerison, s'ils vsent souuent du Reffort pour se prouoquer à vomir. Il est aussi bon aux acouchees, & aux nourrices, pour leur faire venir abondance de laict: & prins à l'entree du repas, faict fort roter, & si prouoque à vriner. Ce que iusques icy nous auons traicté, est prins pour la plus part de Florentinns, vn des premiers Agricul

Agriculteurs & medicins Grecs. Hipocrates(pour mesler parmi la medicine, quelque chose de Rustique) dit que le poil tombant aux femmes,il le faut frotter auec du Ressort pilé: dauantage que contre les douleurs de l'Amaris,il le faut appliquer sur le nombril. Praxagoras estoit d'auis d'en bailler à ceux qui ont mal de flancs: & Plistonicus, à ceux qui ont la Colique. Prins auec miel,ils ne prouoquent pas seulemẽt les mois,mais aussi chassent la vermine du ventre, & aident grandement aux inflammations du gosier si on les gargarise auec vin-aigre melé. Mais qui refusera d'entendre ce qu'en dit Galien? La racine du Ressort,dit-il, est entre les choses que nous mangeons ordinairement, & nous sert plustost de sauce que de nourriture. Plusieurs tiennent que le Ressort mangé ou beu,est grandement vtile à ceux qui ont mangé des Potirons ou Champignons, en danger d'estre estranglez. Vray est que le Ressort engendre vn sang acre & mordant, à cause de quoy il est fort contraire aux colériques & bilieux. Aucuns estimẽt qu'il est fort contraire à l'estomach,& qu'il engendre des rots, mesmes des cruditez, sinon que la faculté qui cuit la viande en l'estomach soit bien forte. Ce que doit estre entendu quand on en mãge par trop, ou qu'on ne mãge autre chose,ou bien peu:car mangé comme on

le mange auiourd'huy, il ne peut pas beaucoup nuire : mesme on void souuent les paisans en manger tout leur saoul auec du pain seulement, sans que cela leur porte aucun dommage. Galien s'esmerueille de ceux qui mangent du Refforta pres souper, pour aider à la digestion: car dit-il, encores qu'ils affirmẽt l'auoir experimẽté, si est-ce que personne ne les a sceus imiter, sans en receuoir dommage. Il semble donc bien que le poëte Hessus a bien escrit, disant,

Plusieurs estiment bien meilleur de le manger deuant le past.

Mais sur ceci il faut entendre ce qu'en dit Leuinus Lemnius : Le Reffort, dit-il, lequel par excellence & par epithete, on appele Radicula, est coustumierement mis à l'entree de la table : & ainsi il ouure l'appetit, & nuit moins à l'estomach : parquoy ceux-là sont à reprendre qui le mangent sur la fin du disner ou du souper: estimãs par ce moyẽ, qu'il aide mieux à la digestion, au lieu qu'il est fort nuisible à l'estomach s'il n'est mangé à l'entree, acoustré auec sel & eau, car autremẽt il cause des puantes ventositez, & des rots sentãs le bruslé. La decoction des ses fueilles est vtile contre les opilations du foye, & contre la iaunisse. I'approue donc bien ce qu'aucuns mettent dans le potage la fueille de Ref-

Reffort, au lieu de Chou, car le gouft n'en eft pas moindre, ni moins falutaire. Le fuc de Reffort, ou l'huyle tiré de fa femence, diftilé dans les oreilles, chaffent les ventofitez, & le tintement d'icelles : & la femence broyee en vin blanc, puis paffee par vn linge & beuë n'a pas moins d'efficace contre les venins que la Theriaque mefme: ce que nous auons fouuent veu experimenter en temps de pefte. La mefme femence broyee auec du vinaigre, & appliquee fur les Gangrenes, y fert grandement: Et fi quelqu'vn a efté frappé ou fouëtté, de forte que les marques & meurtriffeures y foyent demeurees, il faut prendre de la femence de Reffort, la broyer auec miel, & l'appliquer, & elles feront effacees. Si on pile la racine auec du vin-aigre, ce fera pour remedier aux inflãmations qui ne font que cõmencer: & fi on la pille auec racine de Blanc d'eau, ce fera pour appaifer les douleurs de la vefcie: & fi prouoquera l'vrine fi on l'applique en façon d'emplaftre fur le penil. Si on mefle le fuc de Reffort auec du fromage falé, ce fera pour effacer les meurtriffeures & terniffeures. Ie di dauantage que manger fouuent du Reffort, augmente le laict. Ie n'oublieray pas aufsi ce que Pline dit, que le Reffort eft acre, felon qu'il a fon efcorce efpeffe, & qu'il nuit aux dens, à caufe qu'il les mine & confume.

C'est vne chose admirable de la contrarieté qui est entre les Refforts, & la vigne, car la haine est si mortelle, que s'ils sont plantez l'vn pres de l'autre, il semble, à les veoir, qu'ils se fuyent l'vn l'autre, par vne certaine inimitié naturelle. Que si on les met dans la fosse l'vn de l'autre, ils ne prendront iamais, & de là ont conclu les Grecs, que le Reffort est vn bon remede contre l'yurongnerie, tellement qu'ils n'ont point faict de distinction entre le Reffort, & le Chou, comme nous auons remarqué en nostre traicté des secrets des Iardins: toutesfois ils leur ont attribué diuerses facultez à l'endroict des vins: car on tient que si on met vn Reffort dans vn tonneau de vin gasté, il le corrigera, & attirera toute la corruption à soy: ce qui est tout au contraire du Chou, lequel mis dans le vin, tant s'en faut qu'il le corrige, qu'au contraire il le corrompt & gaste. Pierre Crescétius (afin que ie ne cache riẽ de ce que i'ay leu, ouy, ou obserué) enseigne de faire du vin-aigre medicinal auec du Reffort, en ceste sorte: pren dit-il, vn Reffort, & le fay seicher, puis le mets en poudre, & mets ceste poudre dans le tonneau ou est le vin que tu veux faire enaigrir, & les mesle tresbien ensemble, puis les laisse reposer quelques iours: car par ce moyen tu auras du vinaigre composé auec Reffort,

Reſſort, duquel tu te pourras ſeruir auec grand profit pour diminuer & briſer la pierre aux reins, & la faire ſortir, & pour pluſieurs autres choſes. Il y a encore quelque peu a dire du Reſſort: les anciens l'ont eu en telle eſtime, que Moſchion Grec a eſcrit vn liure tout entier de ſes louanges: dans lequel il dit qu'on l'a tellemẽt preferé à toutes les autres viandes entre les Grecs, que au tẽple d'Apollo, qui eſtoit en Delphes, on preſentoit le Reſſort au pois de l'or, la Bette au pois de l'argẽt, & la Raue au pois du plomb: Ce que Eobanus Heſſus a doctement exprimé par ces quatre vers, parlant du Reſſort en ceſte maniere, comme ie les ay traduits.

Apollo Delphien comme contient la fable,
Cheriſſoit le Reſſort plus qu'autre mets de table:
Auſſi luy offroit on au pois de l'or luyſant:
La Bette au pois d'argent, la Raue en plomb peſant.

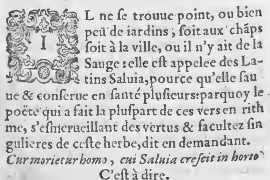
Deuant que mettre fin à ceſte hiſtoire, ie veux manifeſter vn ſecret du Reſſort, que i'ay eſprouué & confirmé par pluſieurs fois, contre la violence de la douleur de la grauelle, & contre la colique procedante de grauier, ou ventoſitez: pareillemẽt contre les difficultez d'vrine: & le veux franchemẽt deſcouurir à ceux qui franchemẽt le voudront receuoir: & ce remede ſeruira grandement, tant pour

preuenir le mal, & l'empescher auant qu'il vienne, que pour le guerir quand il est desia venu, comme ie l'ay souuent experimenté: & puis bien dire que i'ay refusé de l'enseigner à plusieurs qui estoyent contens de m'en donner bonne somme d'argent. Voici donc quelle en est la composition. Il faut prēdre de l'escorce de la racine de quelque Reffort bien acre & fort, vne once: de noyaux de Nefles. deux drachmes: les ayāt rompues grossierement, il les faut faire trēper en quatre onces de bon vin blāc, l'espace de huit heures: puis les couler, & l'ayant vn peu fait tiedir sur le feu, le faire boire lors que le malade se leuera du lict, & le soir quand il se couchera: & si besoin fait il faudra reiterer le mesme breuage: augmentant & diminuant la quantité, selon l'aage & force du patient. Ie m'asseure que plusieurs me remercierōt de leur auoir enseigné vn si souuerain remede, ou plustost m'enuoyeront quelque bonne somme d'argent, ou pour le moins me feront quelque petit present. C'est aussi vne chose plaisante de sçauoir que le Reffort a vne singuliere vertu de polir l'yuoire, comme on dit: pareillement que le Reffort enseueli dans vn monceau de sel, quelque grand qu'il soit, le fera fondre tout, & conuertir en eau salee soudainement: & si on le met dans du vin punais, il tirera toute la puanteur à soy, comme i'ay desia

desia dict. Vray est qu'il semble que ces choses soyent hors de nostre propos, parquoy ie poursuiuray au reste.

LE TROISIEME SILLON du Iardin medicinal, contenant quelques herbes odoriferantes, diuisé en onze Quarreaux.

De la Sauge des iardins, & des remedes que on en peut tirer. *Quarreau* I.



IL ne se trouue point, ou bien peu de iardins, soit aux châps soit à la ville, ou il n'y ait de la Sauge : elle est appelee des Latins Saluia, pource qu'elle saue & conserue en santé plusieurs: parquoy le poëte qui a fait la pluspart de ces vers en rithme, s'esmerueillant des vertus & facultez singulieres de ceste herbe, dit en demandant.

Cur morietur homo, cui Saluia crescit in horto?

C'est à dire.

Pourquoy meurt l'homme puisque la Sauge on a?

A laquelle demande on fait vne responce bien a propos, asçauoir

Contra vim mortis, non est medicamen in hortis.

C'est à dire.

Contre les assauts de la mort,
On n'a remede ni support.

La Sauge donc est vne plâte fort salutaire,

comme le mesme poëte semble l'auoir voulu monstrer par ces six vers qui se commencẽt.

Salua saluatrix, natura conciliatrix &c.

C'est à dire.

La Sauge sauueresse, & de nature apointeresse.

Sur tout on tient que la Sauge est fort vtile a rendre fertile: à cause dequoy Agripa ne l'a pas sans cause appelé sacree: enseignant que les sages femmes en font tousiours prouisiõ, & la donnent à manger pour faciliter l'enfantement. Aëtius n'a pas oublié de dire, que les femmes qui ont la matrice glissante, & qui sont suiettes à ne retenir, reçoyuent grãd profit; si elles mangent souuent de la Sauge: car elle retient l'enfant, & le rend vigoureux. Si vne femme prend vne hemine du ius de ceste herbe, auec vn peu de sel, & qu'elle le boiue quatre iours apres auoir esté separee d'auec son mari, & vn quart d'heure apres l'auoir beu elle se conioint auec son mari, indubitablement elle conceura, ou les liures des anciens sont menteurs. Et pourtant ils disent qu'en Copto pays d'Ægypte, apres vne gran de mortalité, ceux qui estoyent demeurez de reste, contraignoyent les femmes de boire de ce ius, & que par ce moyen elles faisoyẽt beaucoup d'enfans. Les medicins tiennent, qu'auec le parfum de Sauge, on arrestera la trop grande abondance des mois, & tout autre flux des femmes, & que les nerfs en sont forti-

Hemine est vne certaine mesure contenant demy septier.

fortifiez:ce qu'auient aufsi si on boit du mesme suc:car il desseiche fort les humiditez,par lesquelles ils sont rendus laches: & pourtant on tient que ce suc sert de remede contre le tremblement des mains. Nous adioustons que les fueilles de Sauge,mises dans ce qu'on boit, corrige toute la mauuaistié & malice qui y peut estre, ce qu'on declare par ce vers commun.

Saluia cum Ruta faciunt tibi pocula tuta.

C'est à dire.

La Sauge & la Rüe rendront ton boire asseuré.

La Sauge aufsi pillee, & appliquee sur les morsures des bestes venimeuses, y aide grandement, & si arreste le sang coulant des playes: Si on boit son ius tiede auec vin,il appaise la toux enuieillie, & la douleur de costé. La Sauge beuë,ou apliquee par dessous, purge la matrice, & si fait sortir l'arrierefais,qui demeure apres l'enfantement:mesme elle aide fort à la difficulté d'enfanter. Il est aufsi fort bon de la boire auec Aluine, à ceux qui ont la dissenterie: on tient aussi qu'elle pousse hors l'enfant qui est mort dans le ventre de sa mere,si on l'applique:& si fait mourir la vermine qui s'engendre dans les oreilles:& broyee auec huyle, elle profite contre les Serpens. Elle noircit les cheueux,& nettoye les vlceres sales:& auec vin,elle fait ruisseler les mois arrestez.Dauãtage si on se baf-

ſine bien auec la decoction, tant des tiges que de la fueille de Sauge, cela appaiſera la demangeiſon des teſticules,& de la matrice. Ce que le poëte herboriſte a aucunement exprimé par ces vers ſuyuans.

En lauant auec vin ou aura cuit la Sauge
Les parties naturelles de femelle ou de masle
Osteras la friſon que ces parties la mange
Noirciras les cheueux,ſi bien ſouuent au hasle
Tu les oins & les frottes auec le ſuc de Sauge.

On fait du vin auec Sauge,qu'on appele Saluiatum,duquel on ſe ſert en pluſieurs choſes auec grande vtilité, duquel nous auõs amplement traité en noſtre diſcours que nous auons fait des vins medicinaux. Mathiol fait vne certaine compoſition de pilules, pour les Tabides,en ceſte ſorte. Pren du Nard & de Gingembre, de chacum deux drachmes, de ſemence de Sauge roſtie,pilee, & criblee, huict drachmes: de Poiure lõg,douze drachmes: de tout ceci mis enſẽble auec ſuc de Sauge,il faut former les pilules: & en bailler au matin à ieun vne drachme, & autant le ſoir, & faire boire apres vn peu d'eau pure. Orpheus cõmãdoit de donner à ceux qui crachoyent le ſang, du ſuc de Sauge meſlé auec miel & le leur faiſoit prendre à ieun, & par ce moyen il arreſtoit ſoudain la violence du ſang coulant. Aucuns vſent fort de la Sauge en leurs ſauces & potages, afin de faire reuenir l'ap-

nir l'appetit perdu, principalement quand ils ont l'estomach répli de mauuais humeurs & de cruditez. Ie ne veux pas oublier de dire ce petit mot en passant, asçauoir que la Sauge doit auoir en vn iardin tousiours la Rue pour compagne, autrement elle est en danger d'estre infectee par les serpens, crapaux, & verdiers, dont ceux qui en mangerõt receuront grand dommage, car tel bestial s'aime fort aupres de ceste herbe : ce que Bocace a enseigné par le recit d'vne gentile histoire, & bien memorable : d'vn qui se iouant auec son amoureuse dans vn iardin, & s'estãt frotté les genciues auec vne fueille de Sauge, les pensant nettoyer, il tomba soudainement mort, la femme qui se iouoit auec luy, & qui faisoit les preparatifs au ieu d'amour, fut incontinent soupçonnee de luy auoir donné quelque poison : le iuge donc l'ayant menee au mesme iardin, elle voulant monstrer cõme l'homme estoit mort, & comme il auoit fait, print vn bouquet de Sauge, & fit de mesme qu'il auoit fait, & soudain elle mourut aussi, dequoy les regardãs, furent merueilleusement estonnez : & pourtant le iuge qui estoit homme prudent, & qui n'estoit pas ignorãt des secrets de nature, print mauuaise opinion de ceste Sauge : parquoy il commanda qu'on l'arrachast incõtinent, aduint qu'ẽ l'arrachant on trouua vn crapaut fort grand

& de couleur blafarde, qui se logeoit là dessous, lequel par sa mauuaise haleine & par sa baue & pernicieuse saliue, auoit infecté toute la plante. I'ay bien voulu ici faire ce recit, afin que chacun en soit aduerti, bien que ie l'aye desia remarqué au recueil que i'ay fait de mille choses notables & memorables: & que desormais, on se garde de porter legerement & sans consideration, au nez ou à la bouche, les herbes qu'on trouue és iardins.

De l'Hysope & des remedes qu'on en peut tirer. Quarreau II.

L'HYSOPE est vne herbe assez cogneuë aux François, pour le moins en ce qu'ils s'en seruent fort pour donner goust à leurs viandes, & que quand ils mettẽt à bouillir, ou qu'ils fricassent des febues fresches, ils en mettent ordinairemẽt parmi, & non sans profit, car il corrige & dissout l'humidité vẽteuse qu'elles engendrent. L'Hysope cuit auec vin, & gargarizé, sert de remede contre la squinance. Il est aussi bon à ceux qui respirent auec difficulté: & si chasse la vermine du ventre: meslé auec huyle, il est bon pour guerir la galle & rongne des bestes: & cuit auec miel, Figues, & Rue, il sert grandement contre l'inflammation des poulmons, cõtre les maladies du foye, les toux enuieillies, la difficulté

difficulté de respirer, aux pleuretiques, & à ceux qui sont suiets à distilations : ie ne veux pas oublier de dire qu'il fait mourir la vermine large du ventre, & qu'il fait sortir les vers prins auec Figues, & si est fort efficace cõtre la tigne ou rache. Le ius de sa decoctiõ prins auec vinaigre mielé, a grande vertu d'incifer le phlegme gros & visqueux, & de le faire sortir par embas. Il sert cõtre l'hydropisie, & cõtre la tumeur de la ratte, si on l'applique auec Figues, Nitre & Glayeul: auec eau chaude il guerit les ternisseures & meurtrisseures, & la vapeur receuë, guerit le tintement des oreilles. La douleur des dens, de laquelle aucuns sont tormentez s'appaisera, si on se laue la bouche de la decoction d'Hysope encores tiede, auec vn bien peu de vinaigre, principalement si la douleur procede de matiere froide. Le vin de sa decoction appaise les suffocations de matrice, & si la nettoye de tous humeurs superflus. Mais le poëte herboriste a en peu de paroles comprins toutes ces vertus en ces vers, comme ie les ay traduits.

Si quelque fluxion se fait sur la poitrine,
Qui la toux & la phtise engendre bien souuent
La decoction d'Hysope sera pour medicine,
Cuit auec Figues seiches, & miel ensemblemẽt.

Ceux là mesme pourront aussi vser de la poudre d'hysope incorporee auec miel, & reduit en forme de loch, ou bien auec vinaigre

miel. Le mesme medicament chasse aussi & dissout les vētositez, & attenue les phlegmes gros & visqueux,& les rend plus aptes à expulsion. Mais il sera bon d'entendre ce que Iean Mesué, vn des plus excellens d'entre les Arabes,a dit de l'Hysope. Voici donc comme il en parle. L'Hysope, dit-il, nettoye la poitrine, les poulmons, & toutes les autres parties seruantes à la respiration, de toute phlegme, de tous humeurs pourris & corrōpus,& de toute pourriture qu'y pourroit estre amassee: & d'autant qu'il a vertu d'inciser,attenuer,& mōdifier,il fait qu'on crache plus aisément:& pourtant il est salutaire aux Asthmatiques & pousifs,à ceux qui tombēt du haut mal, pour trop grande abondāce de phlegme, & a toutes autres maladies procedātes de trop grāde humidité de cerueau, si seulement on prend de sa decoction, auec vinaigre-miel scilitique.Il aide aussi la digestion,aide à la respiratiō,&fait auoir la couleur naifue. On le fait cuire auec vin, quand on s'en veut seruir pour amoindrir les tumeurs du foye, de la rate, & des autres entrailles. L'Hysope qui est le plus fort à l'odeur &au goust,est estimé le meilleur:&sera bon de le cueillir lors qu'il flourit: voila ce qu'en dit Mesué. Il m'est venu en memoire & bien à propos, vn secret d'vn fort docte medicin bien aisé a faire & bien familier,duquel

quel il se seruoit pour faire sortir les pierres des reins, il n'y mettoit autre chose sinon du sirop d'Hysope, auec deux ou trois fois autant d'eau de Parietaire, & par ce remede, le quel il faisoit prendre en hyuer, à ieun, l'espace de dix ou douze iours, il m'a asseuré en auoir gueri plusieurs, & auoit chassé le grauier & sable qui estoit aux reins. Il suffit d'auoir dit des facultez & vertus de l'Hysope, ce que nous en auōs discouru iusqu'ici: i'adiousteray seulement cest aduertissement, asçauoir que l'Hysope endure seulement d'estre moyennement cuit & pilé: mais encore ne sera il pas fascheux de remarquer ce que Pierre Pena à dit, asçauoir qu'en Angleterre se trouue és iardins d'Hysope, qui sans aucun artifice ni fard, a la moitié de ses fueilles & branches si blanches, qu'il n'y a neige ni chaux plus blanche, sans qu il y ait point de bourre par dessus, l'autre moitié demeurant verde.

De la Sauoree, & de ses remedes.
Quarreau III.

LA Sauoree, que les François nōment cōmunément Sarriette, a vertu de prouoquer l'vrine & les mois, ceste herbe ensemble auec sa fleur mise sur la teste en façon de chapeau, resueille ceux qui sōt trop endormis & assoupis, On distile son ius auec huyle rosat

dans les oreilles, contre la douleur d'icelles: & appliqué auec farine de Froment, il est vtile à ceux qui ont la sciatique : & auec vin, il sert de remede contre les maladies du poulmon, de la poitrine & de la vessie. Ceste herbe broyee auec eau, & respandue, fait mourir les puces. Elle sert aussi pour bien faire purger les femmes, apres l'enfantement: & si rend habiles, ceux qui sont par trop lasches au ieu d'amour, de sorte qu'aucuns estiment qu'elle a prins le nom duquel les Latins la nomment, des Satyres fort addonnez à paillardise, comme qui l'appeleroit Satyreia, au lieu de Satureia. Il ne faut pas oublier à dire qu'elle aide a la digestion de l'estomach, & oste le degoustement. Si on pestrit sa poudre auec miel cuit, puis qu'on le lesche, ou qu'on le boiue auec vin, il fera cracher aisément les humeurs gros & visqueux qui sont en la poitrine. Le mesme prins en vin tiede, appaise les trenchees du vẽtre. Tu reueilleras ceux qui sont surprins de mortel sommeil, si tu mesles la Sarriette auec vinaigre chaud, & que de cela tu bassines souuent la teste du malade. Sa Poudre prinse dans vn œuf molet resueille l'appetit de se iouer auec les dames. la Sarriette hachee menu auec du persil, & mise parmi les febues, ou fresches ou seiches, & fricassee, fait vne viande merueilleusement plaisante au cœur tant à ceux des villes qu'aux

qu'aux payſans. Mais laiſſons parler de la cuiſine aux cuiſiniers.

De la Mariolaine, & de ſes remedes. Quarreau. IIII.

LES François appelent Mariolaine, ce que les Latins nõment Sampſucus: & ſemble qu'ils ayent prins leur nõ des Latins, l'appelãt Mariolaine, pource qu'elle eſt cultiuee par les fẽmes, auec plus grand ſouci & diligẽce que pluſieurs autres herbes, elle a vertu de eſchauffer, & pourtant le bouillon de ſa decoction eſt donné a boire, auec grand profit à ceux qui commencent à tomber en hydropiſie: pareillement à ceux qui ont difficulté d'vriner, ou qui ſont trauaillez de trenchees: les fueilles ſeiches enduites auec miel, gueriſſent les meurtriſſeures: & appliquees par le bas en forme de peſſaire prouoquẽt les mois arreſtez, empeſchent les inflammations des yeux: & auec Griotte oſtent les enfleures. Enduites auec vinaigre & miel, elles reſiſtent au venin des ſcorpions: & auec cire, elles ſeruent grandement aux delouëures. Le ſuc de Mariolaine tiré apres l'auoir broyee en vin, prins par le nez fait eſternuer, & purge le cerueau de la phlegme. L'huyle compoſé auec Mariolaine, eſlargit la matrice ſerree, ſi ſeulemẽt on en oint le col de la matrice, cõme dit Auicena. Certainement c'eſt vne choſe admi

rable & digne d'estre remarquee, que les rats espient à grandes troupes les racines de Mariolaine (comme ie l'ay souuent obserué) comme si elle leur seruoit de quelque remede souuerain, & que pour cela ils la cerchassẽt: mais de sçauoir dire pourquoy, & pour remede à quelle maladie, ie confesse que ie ne le sçay pas encores. Pour la fin ie di que de la Mariolaine la plus menue, qui est aussi la plus delicate, & la plus odorante, qu'on appele vulgaireměnt prime Mariolaine, on fait de l'huyle par distilation, lequel estant meslé auec caillé de lieure auec vn biẽ peu de vray musc, a esté vn fort bon remede à plusieurs qui ne pouuoyent conceuoir, comme l'asseurent plusieurs doctes autheurs, qui ont recerché de bien pres les secrets de nature.

Du Fenoil & des remedes qu'on en peut tirer.
Quarreau V.

LE Fenoil est assez cogneu par tous les iardins, & grandement anobli par le moyen des serpens: car on tient qu'ayans mangé du Fenoil, ils laissent leur vieille peau, & renouuellent leur veuë: & de là on a prins argument, comme dit Pline, d'estimer que le Fenoil pouuoit seruir contre l'esblouisse-

ment

ment de la veuë des hõmes. Quand les nourrices n'ont pas assez de laict, il leur faut faire boire sa semence, & elles auront incontinant les mammelles remplies de laict : ce qu'il fait comme dit Dioscoride, si on le baille auec ptisanne, voire mesme l'herbe. La mesme semẽce de Fenoil broyee auec eau, arreste l'appetit de vomir, appaise les ardeurs d'estomach, & renforce l'estomach affoibli: & si est grandement profitable aux poulmons & au foye. Elle arreste le ventre, si on la mange par mesure, prouoque l'vrine, & si on le fait rostir, il appaisera incontinent les trenchees & douleurs du ventre. La decoction de sa fueille cheuelue profite grandement à la douleur des reins, & si prouoque les mois: & la racine prinse auec ptisane fait le mesme: laquelle estant beuë auec vin, porte vn merueilleux soulagement aux hydropiques, & a ceux qui sont retraits. Les fueilles enduites auec vinaigre, soulagent grandement toutes tumeurs auec inflammatiõ. Et la poudre de la semence broyee auec Menthe & graisse, allege les tumeurs des mammelles. Dauantage si quelcun a l'estomach refroidi, & s'il a besoin d'attenuer & inciser de phlegme grossier & visqueux, il sentira vn grand profit s'il prend six onces de l'escorce de racines de Fenoil cuittes en vne liure de vinaigre & de miel: apres qu'elles sont cuites, on les presse,

& iette on là les racines, puis on met le miel dedans, & les fait encores recuire, iusques à ce qu'il soit assez espais, & de cela on en fait prendre trois cuillerees au malade, plus ou moins, selon l'aage du patient. Plusieurs v-sent de la racine de Fenoil, incorporee auec cire, contre les meurtrisseures: auec miel, contre les morsures des chiẽs, & contre l'esblouissement des yeux: & auec vinaigre, contre l'enfleure qui suruient apres auoir receu quelque coup: & de ceci nous pouuons produire vn bõ tesmoin, asçauoir le poëte herboriste: lequel traitant du Fenoil, en parle en ceste façon.

Qui sur les yeux applique son suc auec du miel,
Chasse toutes tenebres, void bien clair iusqu'au ciel.
Et si auec vinaigre l'enduit sur les tumeurs
Venues de meurtrisseures, en resout les humeurs.

La semence du Fenoil est souuerainement bonne pour disiper & faire sortir les ventositez qui sont au vẽtre, comme le vers cõmun composé en rithme le tesmoigne disant.

Du bon Fenoil la semence ouure les conduits du cul.

Au reste il n'est pas bon de se taire ici de beaucoup de choses: premieremẽt de ce que le Fenoil prins en quelque façon que ce soit, augmente la semence genitale, car il est fort ami des parties qui seruent à la generation, soit

soit qu'on les basſine ſeulement de la racine cuite en vin: ou qu'on les frotte de la meſme racine broyee en huyle. On tire vn certain ius de ſa ſemence encores nouuelle & tẽdre, enſemble des fueilles, branches & iettons, le tout broyé & preſſé enſemble : lequel ſeiché au Soleil, eſt tenu pour vn ſingulier remede qu'on meſle parmi les autres qui eſclarciſſent la veuë. On peut faire le meſme, auec ſemblable effect, des racines qui viennent les premieres de la ſemence pilee. Aucuns couppẽt la tige, lors qu'elle fleurit, & la mettẽt au feu, & reçoyuẽt la liqueur qui en ſort par la chaleur du feu, comme vne gomme, laquelle on eſtime beaucoup plus profitable aux yeux, que non pas le ſuc precedent. Q. Serenus ſe ſert pour la meſme fin, de la liqueur du Fenouil meſlé auec miel, & voicy quels ſont ſes vers, ſelon que ie les ay tournez.

Quand la veuë par vieilleſſe commence à s'obſcurcir.
Le ſuc du Fenoil tendre la pourra eſclaircir,
Meslé auecques miel-

Paul Ægineta deſcrit vne certaine eau fort vtile pour les yeux qui ne voyẽt gueres clair, & voicy qu'elle en eſt la compoſition. Il faut mettre dans vn pot de terre tout neuf, du Fenoil tout verd & fraiz auec eau de pluye, & les laiſſer là tremper quelques iours, puis les tirer dehors, & faut garder ceſte eau pour

s'en seruent au besoin, de laquelle il se faudra lauer les yeux tous les matin vn moys durant. Ie ne veux pas oublier d'aduertir, qu'il ne faut pas vser du Fenoil comme pour viāde, mais bien cōme medicine: car il est de difficile digestion, & si engendre peu de nourriture, & mauuaise : Toutesfois on s'en sert quelquefois, pour corriger aucunement la malice & intemperature de quelques autres viandes: car comme à la Laictuë nous adioustons par fois du Persil, de Menthe, de Mariolaine, ou quelque autre herbe semblable, afin de moderer sa trop grāde froidure, semblablement nous mettons le Fenoil parmi les Courges, & Naueaux, & les faisons cuire ensemble, afin de temperer leur malignité & mauuaise qualité. Ce qu'on pratique aussi quand on fait cuire plusieurs poissons, principalemēt de ceux de mer, lesquels on enuelope par fois des fueilles de Fenoil, par fois on les en farcit, pour leur donnerb on goust, & pour esteindre le goust de la Marce, laquelle les friants & delicats ont accoustumé de craindre. Mais ceci sent mieux sa cuisine, que sa medicine, parquoy ie suis content de n'en dire plus pas vn mot.

De la Menthe des iardins, & de ses remedes. Quarreau. VI.

LA Menthe a retenu son nom Latin entre les François, laquelle Florentin (qui est vn excel-

excellent autheur entre les Grecs,qui a eſcrit de la choſe ruſtique)tient pour vne herbe inutile,d'autant,dit-il,que ſi on la baille à mãger à vn perſonnage bleſſé, elle gardera que la playe ne ſe pourra conſolider ni refermer: on la baille toutesfois à boire à ceux qui crachent le ſang,comme teſmoigne Q.Serenus, duquel voicy les paroles,que nous auons deſia alleguees ailleurs.

Si de ſang bouillonant la poictrine eſt remplie.
La Manthe beuë y ſert:ou la Reſſort bouillie.

C'eſt vne choſe aſſeuree que ceſte plante ſuruiêt à pluſieurs maladies des genitoires,ſi on les baſsine de la decoction d'icelle opportunement:dauantage elle guerit les douleurs d'oreilles,& les aſpretez de la langue,ſi on la meſle auec miel:& auec vin-cuit, elle haſte l'enfantement:& auec ſel elle guerit les morſures des chiens. Qui la mettra dans le laict, elle gardera que le laict ne ſe prendra point par la preſure,ni n'eſpecira point, quoy que on y mette du caillé,comme a eſcrit Florentin:lequel conclud par là, qu'elle reſiſte & empeſche la generation, & pourtant qu'elle eſt peu profitable. Dautres la tiennent fort ſalutaire, de ſorte que ſi on la met ſur des Mammelles, le laict n'aura garde de ſe figer ni mettre en grumeaux: & pour-tant ils conſeillent de la meſler par-mi le laict qu'on veut boire, pour empeſcher que le

laict ne se prenne & caille dans l'estomach, en danger d'estouffer vne personne. Plusieurs m'ont asseuré auoir experimenté, que les fromages frottez auec suc de Menthe, ou auec sa decoctiō, ne pourrissent ni corrōpent point: parquoy il me semble, que le poëte herboriste (apres les Grecs toutesfois) n'a pas escrit legerement ni sans bonne consideration de la Mēthe ce qui s'ensuit, comme ie l'ay tourné.

Pour garder que les fromages ne pourrissent, faut le ius
De la Menthe: ou l'herbe mesme pilee & mise sus.

Sa decoction prinse par trois iours, deliure tellement de la douleur de la Colique, comme on dit, que iamais elle ne reuient apres: mesme Aëce recite & rend tesmoignage, qu'il en fut gueri par le moyen de ce remede. Le suc de Menthe meslé auec ius de Grenade, arreste les sanglots & les vomissemēs, tant de phlegme que de cholere, comme a remarqué Democrite en ses Georgiques. Prins auec Amidon & eau, il arreste les grāds assauts de la colique, & les trop abondantes purgations des femmes. Comme l'odeur de la Menthe resueille l'esprit, aussi sa saueur ouure l'appetit des viandes. Le suc de la Menthe fresche tiré par le nez, corrige les vices des narrines: lequel sert aussi és douleurs de
la

la teste, si on en enduit les temples. Le mesme prins auec vin-aigre retient le sang qui coule interieurement: Voire mesme aucuns disent, que la plãte guerit le feu volage, si seulement on la tiẽt en la main, ce que d'autres entendent du Mentastre. Il ne faut pas ici oublier ceste grande vertu que la Menthe a de fortifier l'estomach, & de corriger les corruptions & putrefactions qu'y suruiennent, & si chasse & par dessus & par dessous, la vermine qui monte souuent iusqu'en l'estomach, & qui tormẽte grandemẽt le vẽtre: Dequoy nous auons pour tesmoin Salernitanus, lequel parle de la Menthe, en ses vers Rithmez en ceste sorte.

La Menthe ment S'elle se monstre lache
A chasser la vermine, qui ventre & stomach fasche.

Mais il faut faire prendre sa decoction seulement (comme de l'Aluine) & nõ pas sa substance. Cornelius Celsus tient, que cela doit estre entendu des vers longs, qui tormentent ordinairement les enfans, Dioscoride promet que le suc de Menthe donné en breuuage auec vin-aigre produira le mesme effect. Mais on prendra plaisir d'entendre ce que Q. Serenus, a dit & philosophé, de ceste matiere.

Quelle misere peut l'hõme douter & craindre,
Qui ne naisse auec luy? en son sein est la mort.

Le ver, la tigne, qui tant le pique & mord
S'engendre en luy: le vient ronger & espraindre:
Mesme montans souuent viennent attaindre
Iusqu'à la gorge saisissant souffle & vie
Mais Menthe beuë guerit & viuifie
Dit Democrité.

Estant beuë elle auance l'enfantemẽt, augmẽte l'abondãce du laict: & amollit les durtes des mãmelles, si on la faict cuire & la met dessus en façon d'Emplastre. Il ne faut pas laisser passer, qu'il se peut faire par art & par la culture, que la Menthe s'acquerra vn suc, lequel incitera merueilleusement l'appetit du ieu des dames: ce qui est commun à toutes les choses qui sont participãtes d'vn humeur à demi cuit, & qui est venteux: & ceci seruira pour bien entendre ce prouerbe d'Aristote, qu'on interprete diuersemẽt, asçauoir, La Manthe ne doit estre plantee ni mangee en temps de guerre: car ceux qui mangẽt de ceste herbe en quãtité, sont fort adonnez à paillardise, laquelle affoiblit merueilleusement le corps, diminue les vertus & facultez, & si abestit l'esprit: lesquelles trois choses, comme chacun sçait, sont directement contraires à la force & magnanimité. Toutesfois Aristote rẽd vne autre raison de ceci, disant, que cela aduiẽt pource que la Menthe refroidit le corps, & allegue pour preuue de cela, que la Menthe consumant la semence genitale,

tale, refroidit par cé moyẽ le corps: or la froidure, cõme chacun cõfesse, est du tout cõtraire à magnanimité & hardiesse. Quoy que ce soit, Dioscoride recommande fort la Menthe, pour la gaillardise au ieu d'amour, cõme nous auons ia dit: il ne se faut donc pas esbahir si les anciens, durãt la guerre, defendoyẽt aux soldats de mãger de la Menthe, & si Aristote en a escrit en ceste façon.

Ne mange point la Menthe, ni plante en tẽps de guerre.

Car les plus forts & robustes deuiennent mols & effeminez, pour estre trop addonnez à paillardise. Mais ie crain que ie ne me sois par trop arresté a deduire ceste matiere, car ceci ne cõcerne point les remedes qu'vn medicin peut tirer de la Menthe.

Du Thym, & des remedes qu'on en peut tirer. Quarreau. VII.

LE commun des Frãçois appelle Thym, ce que les Latins nõment Thymus: plusieurs luy donnent le nom de Mariolaine d'Angleterre: Les mouches à miel aiment merueilleusement ses fleurs, cõme chacun scait, car elles rendent vn miel de fort belle couleur, & de bonne odeur, comme la bien remarqué Virgile, disant,

Le miel sentoit naifuement le Thym.

La decoctiõ du Thym faite auec miel, aide

à ceux qui ont courte haleine & qui respirẽt à peine : & mesmes pour faire cracher, tous les vices & empeschemens de la poictrine. Il esmeut les mois des femmes qui sont arrestez: faict sortir l'enfant mort dans le ventre, l'arrierefais, & si prouoque les vrines. Si on pile l'herbe, puis qu'on en frotte les porreaux & verruës, elle les effacera: auec vin & Griotte, elle sert de remede cõtre la sciatique & si est bon d'en faire prendre à ceux qui ont le haut mal: mesme i'ay souuẽt ouy dire, que la senteur du Thym resueille ceux qui en sõt tombez: & qu'il est besoin que telles gẽs dorment sur le Thym mol. Les fueilles pilees, & saupoudrees sur de la laine, sont profitables aux delouëures, si on l'applique dessus auec huyle: & en enduit-on les brusleures, auec graisse de porc, nõ sans profit. Mais il ne faut pas vser du Thym qui est noir, ains prendre de celuy qui est enrichi d'vne fleur de couleur perse ou blanche. Au surplus, ie croy qu'on prendra plaisir d'ouir le discours que Iean Mesué fait, touchant le Thim: Il eschauffe, dit-il, attenue, rend plus subtil, resout, ouure les obstructions, & dissipe les grosses vẽtositez: Il purge doucement la phlegme par le bas auec sel & vin- aigre (dit Dioscoride) & selon aucuns, elle purge aussi la melancolie, mais fort lentement, si on y mesle du sel Gemmé, ou du sel Indique. Il attire le phlegme

me gros & visqueux, de la poictrine, & des parties seruans à la respiration : voire mesme du cerueau: & pourtant il aide grandement aux maladies qui suruiennent à ces parties, & aux maladies des nerfs procedātes de phlegme & de froidure : comme sont l'asthme, la toux, & quand on sent douleur aux poulmōs pour auoir eu froid: en quoy on se sert principalement de son sirop, ou de sa decoction, ou de l'huyle faict de ses fleurs cuites: lequel aussi a vertu d'esclaircir la veuë, & conseruer la santé. Le Thym fortifie les nerfs & les parties nerueuses par sa chaleur: son parfum corrige le tintement & bourdonnement d'oreilles. Il est fort salutaire aux gens vieils, contre la froidure de l'hyuer: il ouure l'appetit, aide la digestion: auec miel & nitre. il fait mourir la vermine du ventre, il prouoque les mois, & l'vrine, & si sert de remede aux rigueurs & frissons des fieures. Sa trop grande chaleur est aucunement corrigee par le meslange des autres choses, soit qu'on le face cuire auec Raisins secs, ou qu'on le face tremper en vinaigre, ou en eau-miel, auec vn bien peu de sel gemmé, qui sert mesme pour accroistre sa vertu laxatiue. Il endure d'estre cuit & pilé mediocrement. Outre ces vertus & facultez recitees par Mesué, il ne nous faut pas laisser en arriere celles qu'Aëtius de Capa-

docce luy atribue: L'experience, dit-il, a fait cognoistre que ces choses sont veritables, touchant le Thym. Baillez à ieun, à ceux qui sont tormẽtez des gouttes, quatre drachmes de Thym sec, mis en poudre tresdeliee, auec vn Cyathe de vinaigre-miel: car ainsi prins il purgera la cholere, & les autres humeurs, & le sang corrompu & plein d'acrimonie: il est aussi propre cõtre les maladies de la vescie. Quand on aura le ventre enflé, asçauoir, lors qu'il commencera à deuenir gros, baillez à ieun vne drachme de ceste poudre auec vne cuilleree d'eau-miel. Contre les douleurs du rable, de la hanche, des costez & de la poictrine, contre les suspensions des flancs, & quand il semble qu'on soit conflé, il en faut bailler au poids d'vne drachme, auec vne cuilleree de vinaigre-miel. On la baille aussi à ieun, ou deuant souper, à ceux qui ont les yeux chassieux, ou qui ont quelque grande douleur aux yeux. Semblablement aux melancholiques, à ceux qui sont troublez de leur sens, qui sont deuenus timides & craintifs, on leur en fait prendre vne drachme, auec vne cuilleree d'Oximel. Dauantage contre la goutte des pieds, voire quand mesme elle auroit presque osté tout le mouuement, on sentira vn merueilleux profit si on prẽd de ceste poudre dãs du vin: finalement on en peut bailler enuiron deux drag-

Remede pour les gouttes.

drachmes à ieun, à ceux qui ont les genitoires enflez, & ils en sentiront grand profit. Iusqu'icy nous auons assez amplement traicté l'histoire & recit du Thym, laquelle nous auons vn peu amplifié, pource que c'est vne herbe de grãde vertu, & qu'elle se trouue par tous les iardins en abondance.

Du Basilic des Iardins, & de ses vertus & remedes. Quarreau VIII.

LE Basilic des iardins, que les Latins appelent Occimũ, ęst vne herbe fort bien cognue, voire tellement qu'a grãde peine void on fenestre de maison, ni iardin qui n'en soit garni & qui ne soit rempli de l'odeur qui en prouiẽt, tãt il ęst de bõne & souëfue odeur: ie parle de celuy des iardins, & non pas de celuy qui vient aux chãps & par-mi les blez, qui sert bien souuent de pasture au bestail) à cause de laquelle plusieurs ont estimé ceste herbe auoir prins le nom d'Ocimum, car *Oxo* en Grec signifie sentir bon. Les Grecs modernes qui ont escrit des herbes, suiuans Psellus, le nomment Basilicum, c'est à dire Roial, d'ou les François on prins le nom de Basilic dont ils l'appelent communemẽt: & peut estre qu'il a esté ainsi appelé, à cause qu'on

le fouloit trouuer és iardins des Rois feulement, ou bien pource qu'il eft digne des Rois, pour fa bonne & fouefue odeur. Mais tout ceci ne fert de rien à fes vertus medicinales, defquelles il faut maintenant parler. Les anciens ne s'accordent gueres en ceci, afçauoir fi le Bafilic eft bon à manger ou non. Chryfippe qui eft vn medicin fort ancien, tient que le Bafilic eft nuifible à l'eftomach : Gallien & Paul Ægineta, ont defendu d'en vfer pour viande, à caufe d'vn certain humeur fuperflu, qui nuit aux parties interieures du corps : ce qui fe doit entendre quand on en mange par trop : mais ils ne l'ont pas reietté pour s'en feruir exterieurement. Ceux qui maintiennent le contraire, comme font Diofcoride & Pline, ne font que fe mocquer de toutes ces chofes comme inuentees à plaifir: car ils afferment qu'il eft fort vtile à l'eftomach, d'autant qu'il diffout & difsipe les ventofitez qui s'y engendrent, fi on le prend auec vin-aigre. Certainemet ie croy que tout ainfi que le trop grand vfage eft nuifible, aufsi fi on en vfe par mefure & fobrement, il eft profitable : car fi quelqu'vn en vouloit vfer en telle quantité que des autres herbes, il fe peut affeurer qu'il fentira domage en fes entrailles : mais s'il en vfe fobrement, & comme pour medicine, il en

en ſentira du profit interieuremẽt. Le Baſilic amollit le ventre, diſsipe les ventoſitez, prouoque l'vrine, & ſi engendre grande quantité de laict aux femmes. Si on le pile & qu'on le ſente, il faict eſternuer, durant leſquels il faut fermer les yeux. Par ſon odeur il reſiouit ceux qui ſont triſtes, & rend hardis les timides & puſilanimes : & ſi on le meſle parmi de l'ancre des çourdouanniers il efface les verrues. Il reſueille & incite au ieu d'amours, à cauſe dequoy on en baille parmi la viande aux cheuaux & aux aſnes, au temps qu'ils ſe doyuent ioindre à leurs femelles. On a auſsi cogneu par experience, que prins auec vin-aigre,, il eſt fort ſalutaire à ceux qui ont defaillance de cœur: pareillement à ceux qui ont douleur de teſte, procedante de froidure, auec huyle roſat, ou auec le vin-aigre meſme. Dioſcoride ſouſtient, que enduit auec farine d'orge bien deliee, huyle roſat, & vin-aigre, il ſert de remede ſouuerain contre les inflammations des poulmons : & que ſon ſuc deſſeiche les defluxions: & ſa ſemence beuë, ſert de remede contre la difficulté d'vrine : & qui plus eſt, qu'il aide grandement à ceux qui engendrent beaucoup d'humeurs melancholiques. Pline recite que Chryſippe medicin a fort crié contre le Baſilic, & qu'il a deffendu aux hommes d'en vſer, d'autant, dit-il,

que les cheures n'en mãgent point:lesquelles mangeans de toutes autres herbes assez gou luëment,elles s'abstiennent de ceste-ci seule quoy qu'elles soyent affamees: ce qui a esté aussi remarqué par Sotion, qui a escrit de l'a griculture en grec: lequel adiouste encores, que quiconque vsera du Basilic,se mettra en danger de perdre le sens: & dauãtage, que si celuy qui a mangé du Basilic, est mordu le mesme iour d'vn scorpion,il ne pourra estre garenti. Auquel,& à Chrysipe, semble que Pline cõtredise directemẽt, car il a laissé par escrit,que les cheures mãgẽt fortvolõtiers le Basilic,& que iamais persõne ne fut troublé de son sens pour en auoir mangé:voire prins en vin, & vn peu de vinaigre, il sert de reme de contre les piqueures de scorpions terrestres. Dioscoride enseigne, l'ayant tiré des enseignemens des Africains, que ceux qui ont mangé du Basilic, ne sentent aucune douleur,s'ils sont piquez des scorpions. Ie laisse donc à penser, asçauoir si l'opinion de Sotion,qui nie le Basilic estre bon, est point à reietter. Diodore en ses Empiriques croit que le Basilic engendre les poux, si on en mã ge abondamment à cause d'vn humeur superflu qui abonde en luy. C'est bien vne chose merueilleuse, & digne d'estre remarquee, ce que Iaques Holier medicin excellent, & qui a esté mon maistre, atteste auoir veu luy

mesme

mesme, asçauoir qu'vn certain Italien, pour auoir souuent senti du Basilic, s'engendra vn scorpion dãs la cerueau, lequel apres l'auoir longuement & grieftuement affligé de douleurs, le fit en fin mourir. Ie diray pour la fin ce qu'vn mien ami, homme bien versé, m'a fait entendre auoir esprouué: Si vne femme est au trauail de l'enfant, & qu'on luy face tenir vne petite racine de Basilic, auec vn tuyau de canne, elle enfantera soudain & sans douleur. Il y a plusieurs autres secrets excellents de ceste plante, qui sont encores cogneus à bien peu de gens, mais nous les reseruerons à publier, auec plusieurs autres, si seulement nous entendons qu'on aye prins plaisir à ceci.

De l'Orual, & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau IX.

L'ORVAL est vne herbe fort odorante, laquelle les Parisiens appelent Toute bõne: d'autres la nomment Sclarea ou Scarlea, & d'autres Matrisaluia & Gallitricum: mesmes aucuns la disent l'herbe de saint Iean. Quant à ses vertus, tu apprẽdras pour le present ceci de moy. L'herbe pilee fait sortir les pointes & espines, & si aide à celles qui enfãtẽt auec dificulté faisant sortir l'enfant: mise

dans le vin, elle resiouit l'esprit, & si rend plus habile au ieu des dames : vray est que si on en prend par trop, elle offence le cerueau. L'orual tant des iardins que le sauuage, sont medicinals : mais le sauuage, incite beaucoup plus à paillardise que l'autre, & pourtant on estime que c'est de là qu'il a prins son nom. Sa semence qui est noire, viēt dans des petites gousses, & cause pesanteur de teste, pour l'odeur forte & violente dont la plante ferit le nez & est toute pleine. La mesme semēçe oste la chassieuseté des yeux, & si on la met dans l'œil, & qu'on la demeine longuement par dedans, en fin elle sortira comme pleine d'humeur, & chargee de petites peaux, & accompaignee de plusieurs ordures, faisant sortir hors auec soy & baliant tout ce qui estoit tombé dans l'œil, & qui faisoit de la fascherie. Ce qui est autant notoire à plusieurs, & ce par plusieurs experiences, comme la chaste Diane estoit cogneuë de ses chiens. Dauantage, elle nettoye les taches & blanchisseures qui viennent és yeux, si on la mesle auec miel : & si on la tient pour estre fort profitable à ceux qui ont la toux. Les femmelettes s'en seruēt, & en vsent, contre l'esblouissemēt de la veuë, l'appliquāt dessus les yeux, & ne l'ostēt que premieremēt l'esblouissement ne soit osté. Or asçauoir si ceste plante est point celle que Pline nōme

Ale

Alectorolophos: ie m'en rapporte à ceux qui ſont bien ſauans&bien verſez. Ie ne veux pas laiſſer en arriere(encores qu'il ſemble n'eſtre pas bien conuenable à la matiere medicinale dont nous traitons) que la fleur & la ſemence de l'Orual des iardins mis en vn tonneau de vin, lors que le vin bouillit encores, fait que le vin a vne telle bonté, & ſaueur ſi plaiſante, qu'on le prendroit pour vin grec de Cādie, ou pour Maluoiſie: dreſſez hardimēt les oreilles tauerniers & vendeurs de vin, mais au moins ie vous prie ne trompez plus perſonne par vos brouilleries & meſlinges meſchantes & nuiſibles: au grand dommage & perte & des ames & des corps, & qui deuroyent eſtre punies de la teſte, & principalement en ceſte ville de Paris, qui eſt la premiere ville de France, en laquelle ce mal regne fort, duquel ceux qui y viennēt pour eſtudier reçoyuent vn merueilleux dommage & incommodité.

Du Roſmarin & de ſes remedes. *Quarreau X.*

LES villageois, & apotichaires auſsi nōment Roſmarin, ce qu'aucuns appelent Libanotis: c'eſt vn arbriſſeau propre à vigneter, & à faire chapeaux de fleurs, duquel l'odeur approche aucunement de la ſenteur

de la Resine, ou de l'encés, & est si souësue, & plaisante, qu'elle fait reuenir à eux ceux qui ont deffaillãce de cœur. Son parfum arreste les fluxions & la toux: & sa decoction guerit la iaunisse. Et ce qu'il a de singulier entre les autres, c'est que par la seteur qu'il iette quãd on le brusle, il rend vne maison asseuree, en temps de peste, corrigeant & repurgeant le mauuais aër par son parfum & vapeur salutaire. On tire par distilation vn huyle des plus hauts bouts des branches & reiettõs de Rosmarin, & de ses fleurs, qui est de fort bonne odeur, & grandement vtile aux paralitiques, & à ceux qui ont des durtez és iointures. L'eau tiree du Rosmarin est fort propre au cœur, & à l'estomach: les fleurs confortẽt grandement la teste & le cerueau: & pourtãt leur vsage est fort efficace contre les maladies de la teste. Aucuns confissent ses fleurs auec sucre, puis les gardent, tant pour eux que pour leurs amis, pour en vser au besoin. Toute la plante est fort vtile à toutes maladies prouenantes de froidure, d'autant qu'el le renforce & eschauffe les membres & les nerfs. Mais il nous faut ici philosopher plus particulieremẽt, des aides & remedes du Rosmarin, qui sont experimẽtees & approuuees. Le suc donc tiré de ces racines & de ses fueilles estant rasis & purifié, & puis estant reduit en forme de Collire auec miel escumé, sert

Collire est vne sorte de remede pour le mal des yeux.

ſert de beaucoup contre les defluxions de la phlegme qui tombe ſur les yeux. Que ſi la fluxion eſt chaude, on y pourra adiouſter vn blanc d'œuf, auec le ſuc de quelque pomme de bonne ſorte, & vn peu d'eau Roſe, le tout bien battu & meſlé enſemble. La ſemence du Roſmarin prins auec poiure dans du vin, eſt vn ſingulier remede contre la iauniſſe, contre les oppilations du foye, & quand il s'enfle & deuient gros. Sa racine ſeichee, miſe en poudre, & beuë auec vin, appaiſe & adoucit les douleurs du ventre, quand ce ſeroit meſme la colique: ce que font bië auſsi la Rue & la Sarriette. Nous reſeruerons le reſte au traité où nous parlerons des vins compoſez & medicinaux, & des autres choſes des iardins.

De la Lauande, qu'aucuns appelent Nard baſtard, & de ſes remedes.
Quarreau XI.

LA Lauande, qui eſt appelee d'aucuns Nard baſtard, & entre les François a preſque retenu le nom latin de Lauãdula (pource qu'on s'en ſert fort aux bains & eſtuues, pour lauer les corps, & y eſtant meſlee, elle fait ſentir fort bon ce qu'on y laue) eſt vn arbriſſeau aſſez cogneu de chacun: lequel n'eſtant pas de moindre odeur que le Nard, a prins entre nous le nom de Spica & l'appe

lons Aspic:encores que plusieurs donnent ce nom à la grande Lauande. On met à Paris en poignees & en petits faisseaux, les espics & sommitez, qu'on a accoustumé de tondre & rogner de la Lauande, qu'on va vendant par la ville, en Esté à belles chartees, & cheuaux chargez, pour s'en seruir à diuers vsages, cõme chacun sçait. Mais ceci ne sert de rien pour les remedes qu'õ en peut receuoir, desquels ie vay maintenant discourir. Les Arabes escriuent, qu'elle aide grandement à toutes maladies froides du cerueau, mesmes aux paralysies, & aux retractiõs de nerfs ou spasmes, à quoy s'accordent les autheurs Grecs & Latins: dauãtage elle renforce l'estomach affoibli, & deliure le foye de toutes obstructions & empeschemens. Elle aide aussi bien fort aux opilations de la ratte: eschauffe la matrice: & prouoque les mois, & fait sortir l'arrierefais. La Lauande a vne odeur fort aromatique, à cause de laquelle, sa semence & ses fueilles sont tant plus prisees és maladies & afflictions de la matrice: mesme si on en fait des fomentations ou lauemens, ou estans en poudre, ou seulement en infusion les faire prendre au dedans, elles seruent grãdement aux suffocations de matrice, & aux esleuations d'icelle procedantes de quelques vapeurs pourries & corrõpues: & aussi pour haster l'enfantement. On tire vn huyle des fleurs

fleurs de la Lauande, par distilation faite en Alambis de verre, que les parfumeurs appelent huyle d'Aspic, lequel a vne senteur si forte & si bonne, qu'il surpasse toutes les autres senteurs, mesme fait qu'on ne les sent point: qui est la cause pourquoy les parfumeurs & apotichaires, le tiennent ailleurs qu'en leurs boutiques, afin qu'il n'efface la senteur du Musc, de l'Ambre, de la Ciuette, & des autres onguents & parfuns aromatiques: cest huyle a les mesmes vertus & facultez que la plante, & sert aux mesmes maladies, voire ses vertus sont plus singulieres que de l'herbe mesme, comme nous declarerons ailleurs.

Voila ce que ie puis pour le present mettre en auant des plantes & arbrisseaux de senteur qui sont és iardins. Ie viens maintenant a traiter des herbes qui ressemblent à herbes ou arbrisseaux, & suiuray la mesme methode & ordre que i'ay tenu ci deuant en la tractation des autres: ie veux seulement aduertir le lecteur, que ie n'ay pas voulu mettre la Lauāde entre les fleurs odoriferantes, pource que la fueille ne l'est pas moins que la fleur, ce que ne se peut pas dire des fleurs, dont nous traiterons au cinquieme sillon. Toutesfois pource qu'on peut bien cueillir sa fleur separément de la fueille si quelcun la veut mettre entre les fleurs, ie n'y empescheray pas beaucoup.

LE QVATRIEME SILLON

du Iardin medicinal, contenant la descrip tion des fruits Cartilagineux, prouenant sur plantes semblables à herbes ou arbrisseaux: diuisé en six Quarreaux.

De la Courge & de ses remedes. Quarreau I.

PVISQVE entre les fruits ressemblans à herbes, & reuestus d'vne peau ferme comme Cartillage. La Courge tiét le premier rang: ie traiteray aussi d'icelle en premier lieu. Bien est vray que Crysippus medicin, condamne entierement les Courges, comme nuisibles & dommageables à l'estomach: mais c'est tout au contraire de ce que Diphilus en auoit dit, le quel tenoit, que les Courges estans cuites en eau & vinaigre, renforçoyent l'estomach. Ceux d'entre les Africains & Grecs, qui ont escrit de l'Agriculture, tiennent que la Courge lasche le ventre: & que son ius distilé dans les oreilles, profite grandement contre la douleur d'icelles. La chair du dedans nettoyee de ses semences, sert de remede cõtre les clous, qui viennent és pieds: & le ius de sa decoction, r'affermit les dẽts qui branslẽt, & appaise les douleurs d'icelles, procedantes de cha-

de chaleur. Elle amolit aussi le ventre par sa grãde humidité, encores qu'elle donne mauuaise nourriture au corps, cõme Hessus poëte l'a fort bien declaré par ces deux vers.

La Courge froide estant humide de nature,
Bien peu au corps humain donne de nourriture.

Si on la prent comme pour medicine, elle refroidit & humecte: si pour nourriture, il sera bon d'y mesler quelque autre chose chaude, comme du Persil, d'Oignon, du Poiure, de Menthe, du Thym, & semblables: autrement elle engendrera vn humeur aqueux & qui se corrompra incontinent, mesmement si elle rencontre vn estomach froid. Les racleures de l'escorce pilees, & appliquees sur la teste des enfans, esteignent les ardeurs procedantes de l'inflammation du cerueau qu'õ appele Siriasis. Si on prend vne Courge crue & l'ayant cauee, on la rẽplit de vin, puis qu'õ le tienne au serein, & l'ayant vn peu amorti, on le face boire à celuy qui est dur de ventre & qui ne peut aller à selle, celà luy fera bon ventre. La cendre de la Courge seiche, mise sur les brusleures, y sert de singulier remede. Mais ie vous prie que nous n'oblions point de remarquer en ce lieu, que la Courge cuitte a l'estufee, ou frite, est beaucoup plus saine que bouillie: car en fricassant, elle perd beaucoup de ceste humidité superflue dont elle abonde: aussi est elle de plus gran-

de & meilleure nourriture. Que si on la fait bouillir, il y faudra mesler quelque chose acre& picquante:autrement elle sera fade & sans saueur: tellement que pour luy donner goust il faut mettre auec,quelque chose aigre,aspre, salee, & autre semblable : la vertu de laquelle elle communique à nostre corps: & par ce moyen elle perd ce vice qu'elle a de prouoquer à vomir: comme a tresbien & doctement escrit Galien,grād en tout apres Hipocrates. Mais apres ces choses venons à deduire par le menu,les remedes qu'on a experimentez de la Courge. Quiconque donc fera brusler la Courge dans vn pot de terre, puis la broyera auec graisse de canard, il aura vn excellent & incredible remede contre les playes. Et le suc qu'on tire de ces raboteures pilees toutes seules, ou auec huyle rosat, guerit toutes brusleures de la peau. Mais entre tous les remedes cestuy-ci est merueilleux, asçauoir l'eau qu'on en fait, contre les fieures aiguës & ardētes,en ceste façon. Courez vne Courge fresche de paste fraischemēt pestrie, puis la mettez dans le four tout chaud, & la faite cuire tant que la paste de dessus soit cuite,puis la tirez & l'ouurez & recueillez l'eau que vous trouuerez dedans. Si vous voulez faire le mesme en vne autre sorte,il faut mettre toute la Courge entiere en petites pieces, & la mettre dans vn pot de terre

Eau singuliere de Courge contre les fieures ardentes.

terre tout neuf,& le bien boucher, puis le mettre dans le four,& le faire cuire, & garder apres l'eau qui en sortira. La façon d'vser de ceste eau, est de la prendre auec du sucre, pour rabatre les chaleurs violentes des fieures, pour desalterer & lascher doucement le ventre. L'infusion de la semence de l'herbe aux puces, que les Latins appelent Psylium, ou l'eau ou elle aura trempé, auec sucre rosat, ou Iuleb violat fera le mesme, cõme nous l'auons remarqué par plusieurs experiences. Ie ne veux pas laisser ce que i'ay tiré d'Auicena, asçauoir que celuy qui est suiet à la colique, se doit garder bien estroitement de manger ni Courge ni Concombre, en quelque sorte qu'on les puisse apprester, autrement s'il a du mal, qu'il s'en prenne à luy mesme, & qu'il die hautement ce vers.

Aduertissement à ceux qui sont suiets à la Colique.

I'endure & souffre playes que mon traict mesme a faict.

Au reste ce ne sera point sans profit ni hors de propos, si ie donne cest aduertissement: que la Courge estant de soy insipide & du nombre des choses que les Grecs appelent Apia, c'est à dire sans aucune qualité manifeste, elle reçoit facilement telle saueur & odeur, mesme telle couleur qu'on luy voudra donner: selon les choses qu'on meslera parmi. Or par quel moyen on la pourra rendre laxatiue sur le Courgier mesme, nous l'ensei-

La Courge est de soy insipide & sans goust.

gnons au traité que nous auons fait des ſecrets des iardins, & par quel moyen on peut auoir des fruits, herbes, racines, raiſins, & vins, qui purgeront le corps doucement & ſans dommage.

Des Concombres, & de leurs remedes.
Quarreau II.

LE Concombre eſt tellement cogneu & par ceux des villes & par ceux des chãps, qu'à grand peine ſe trouuera il des fruits des iardins, vn autre plus cogneu. Matron en ces vers l'appele fils de la terre, pource qu'eſtant cõme produit d'icelle, il demeure touſiours en ſon ſein. Heraclite Tarentin luy a donné le nom d'Hedygeon, comme qui diroit douceur de la terre. Diphilus Cariſtius, me dicin fort excellent entre les Grecs, & bon agriculteur, aentierement defendu de le manger à l'entree de table, comme eſtant nuiſible, à cauſe qu'il reuient à la bouche, comme le Reffort: mais prins à l'iſſue de table, il eſtime qu'il ſera plus aiſé à cuire & digerer: autrement il eſt d'aduis de s'en abſtenir du tout. Ceux qui ont eſcrit de l'agriculture & de la medicine, tiennent que la ſemence de Concombre a vertu de temperer aucunement l'acrimonie de l'vrine. Toute la chair du Concombre a vertu de refreſchir, qui eſt la cauſe

la cause pourquoy il se distribue difficilemẽt par le corps, & passe malaisément par les destours du ventre, esmouuant par fois les frissons de la fieure, & esteignant les amoureuses chaleurs. D'ou est venu ce prouerbe entre les Grecs : La femme tissant vn mãteau, doit manger du Concombre : pource que celles qui sont estat de tistre, si nous voulõs adiouster foy à Aristote, sont pour la pluspart impudiques, & adõnees à paillardise. La senteur du Concombre sert grandement à ceux qui sõt tõbez en sincope, procedãt de cause chaude: & sa semence aide grandement à ceux qui ont la vescie vlceree, ou qui sont tormentez pour auoir pris des Cãtharides, si on la leur fait prẽdre dãs du laict, ou en du vin cuit: elle est aussi propre à ceux qui ont la toux, si on pile de ladite semence autant qu'on en pourra prẽdre auec trois doigts, auec du Cumin, puis qu'on la face boire auec vin. Elle profite aussi aux phrenetiques, prinse auec laict de femme, & à ceux qui ont flux de ventre auec sang prise au pois d'vn acetabule: Item à ceux qui crachẽt pourri, prise au mesme pois, auec du Cumin. Tout le Cõcõbre à vne vertu abstersiue, & incisiue, a cause de laquelle il embellit les corps, & les rẽd luisans: & principalemẽt si on fait seicher sa semẽce, qu'on la pile, & l'ayant criblee, on s'en serue comme d'vne poudre pour mondifier &

Acetabule est vne certaine mesure pesant deux onces & douze scrupules, selon que Paul Aeginete escrit.

nettoyer. Mais il sera bon & plaisant d'entẽdre ce que Claud. Galien discourt de bonne grace (comme il fait de toutes choses) touchant l'vsage des Concombres. Ceux, dit-il, qui peuuent bien cuire & digerer les Cocõbres, & qui se fiãs en celà en mãgẽt sans crainte tout leur saoul, amassent pour vn lõg tẽps vn humeur froid & aucunement grossier, dãs les veines, lequel se conuertit à grande peine en bon sang, par la faculté que les veines ont de chãger les cruditez: & pourtãt ie suis d'aduis que chacun s'abstienne de mãger ces viãdes qui engendrent mauuais sang, quoy que aucuns ayent l'estomach assez fort pour les cuire: car sans s'en prendre garde, telles viandes causent long temps apres vn mauuais suc dans les veines, lequel à la moindre occasiõ se corrõp & pourrit, & engendre des fieures fort mauuaises & difficiles. Ce sont là les propos dorez de Galien, lesquels tous ceux qui desirent de conseruer leur santé doyuent biẽ notter, & encores mieux pratiquer. Certes ce que i'ay leu autresfois dans les Georgiques des Quintilins, est bien memorable, & si a esté experimenté heureusement par aucuns, comme i'ay entendu. Mais qu'est ce pourra dire quelqu'vn? Si vn ieune enfant, qui est encores à la mammelle, ou vn peu plus grandet, a la fieure, & qu'on prenne des Concombres de sa grandeur, & que on les

on les mette aupres de l'enfant, lors qu'on le couchera, comme si on les vouloit faire dormir auec luy, il sera incontinent gueri, la chaleur de la fieure estant du tout engloutie & esteinte par iceux. Athenæus escrit que les Concombres croissent és iardins, principalement en pleine lune, & que c'est lors que ils deuiennent gros, mesme ils se remplissent, comme nous voyons aux Herissons de mer, qui est vn tesmoignage manifeste d'vn humeur aqueux. Pline s'accorde auec Athenæus, adioustant que les Concombres estans comme effrayez toutes les fois qu'il tonne, ils se tournent & deuiennent secs: ce que i'ay cogneu par experience, en la presence de quelques miens amis, qui s'enquierent de la nature & secrets des choses, les voulans cognoistre par experience. N'oublions pas ie vous prie que les mulets, les chats, & les asnes, sont fort friands des Concombres, ausquels ils prennent vn merueilleux & singulier plaisir, mesmes ils les sentẽt de bien loin il faut donc bien bien fermer les lieux ou les Concombres viennẽt, de peur que ces bestes n'y entrent, gastent tout, & foulent tout aux pieds. Mais que fay ie m'esgarant ainsi de mon propos: ie reuien donc aux remedes qu'on en peut tirer. Si on prend des semẽces de Concombres, de Courge, & de Citrule, vne certaine quãtité, autant d'vn que d'autre

de femences de Laictuë & de Pourpié la moitié de la quantité: de suc de Regalisse, la quarte partie: & qu'auec de la Mucilage, tiree de la femence de l'herbe aux puces, on en face des petits torchisques ou panicles, pour les tenir en la bouche, ou pour les dissoudre en quelque sirop aigrelet auec eau d'orge, ce sera vn souuerain remede pour estancher la soif, & la chaleur de la fieure.

Des Poupons, Melons, & Melopepons & de leurs remedes. Quarreau III.

POVRCE que ces trois sortes de fruits venãs és iardins, sont presque de mesme nature & qualité, nous les traitõs ici en mesme lieu, les cõprenans tous sous le mot de Poupon: lequel on dit estre meur lors que la queuë se separe du corps, & qu'il produit vne senteur souëfue, quand on approche du nez le nõbril. Diocles Caristhius a escrit en son liure qu'il a fait des choses salubres, que le Poupon est de facile digestion, & qu'il plaist merueilleusement au cœur, mais qu'il n'aide pas beaucoup. Diphilus enseigne que il s'engrossit soudainement, & qu'il donne fort peu de nourriture: auec ce qu'il passe difficilement par le ventre. Phænias estoit d'aduis de mãger cru seulement celuy qui est sans semẽce. Galien tenoit que toutes les sortes de Poupons ont vertu de refroidir, & rẽplir de

Pour cognoistre quand vn Poupon est meur.

plir de force humeur: auec vne manifeste faculté de modifier, ce qui se mostre clairemēt parce qu'il embelit & nettoye le cuir de toute crasse & ordure, & toutes lētilles & taches qu'y suruiennēt: mesme il efface les taches qui viennēt au visage pour auoir esté au soleil, & ces macules blanches que les latins appelent Vitiligines, à quoy on se sert principalemēt de la semence: il dit dauantage, qu'ils engendrēt mauuais suc, encores que l'estomach les cuise bien. Outre ce qu'ils esmeuuēt à plusieurs ceste maladie soudaine & dangereuse qu'on appele cholere, chassant par dessus & par dessous grande quantité d'humiditez superflues. Il les faut māger à l'entree du repas, à la condition toutesfois, que ceux qui sont phlegmatiques, boyuēt apres de quelque bō vin vieil: & les bilieux mangent deuant quelque viande aigrette, & par ce moyen on euitera tout danger: car les Poupons mangez se conuertissent aisémēt en humeur bilieux, ou en phlegme: parquoy le Melon qui est doux & bien meur n'est pas bon, mais nuit aux bilieux, & celuy qui n'est pas bien meur, nuit aux phlegmatiques. Plusieurs estiment plus les longs que non pas les ronds: mais & les vns & les autres esmeuuent le ventre & prouoquent l'vrine, pourueu qu'ils soyent bien meurs: & pourtant on les estime vtiles aux reins: mais sur tout la semence, laquelle

on tient pouuoir chasser la pierre qui y seroit desia formee. Si on lie l'escorce de Poupon sur le front de ceux qui ont quelque fluxion chaude sur les yeux, elle l'arrestera fort bien. Le suc espessi, auec sa semence mise en poudre, font vne composition detersiue, fort propre à nettoyer la peau, & rendre la face fort polie & belle. Au reste toutes les especes de Melons prouoquent à vomir, si elles rencontrent vn corps qui y soit disposé: sinon qu'on mange, apres auoir mangé du Melon, quelque autre viande de bonne nourriture: car par ce moyen il descend plustost par le bas. Plusieurs medicins tiennent, que les Poupons amortissent les amoureuses chaleurs, & qu'ils amoindrissent la semence genitale. Aucuns ont escrit pour chose certaine & asseuree, que si on met vne piece de Melon dans le pot auec la chair, il fera que la chair sera beaucoup plustost cuite: ce qu'on peut bien aussi faire auec la semēce d'Ortie, ou de Moustarde, ou seulement auec vn surgeon de Figuier, comme nous dirons en son lieu. Pour la fin, les chats sont fort frians des Melons, il se faut donc bien prendre garde qu'ils n'approchent des Melonnieres. Ie ne veux pas oublier que les semences de Melon nettoyees de leur escorce, & confites en succre, sont de grande efficace, pour prouoquer l'vrine, & pour appaiser aucunement la douleur

Secrets notables & bien remarquables.

leur de reins. I'auois laissé, par mesgarde, de dire, que les racleures de Melon mises sur le deuant de la teste, soulagent grandemẽt l'ardeur que les petits enfans ont au cerueau, qu'on appelle communement Syriasis.

De l'Artichaut, ou Cardon de iardin: & de ses remedes. Quarreau IIII.

IL y a auiourd'huy bien peu de iardins en France, qui n'ayent grande abondance de Artichauts : de sorte qu'on n'estimera pas vn bãquet magnifique, s'il n'y a d'Artichauts, ou ce seroit en saison qu'on n'en pourroit recouurer. Nous l'appelons Cardon qu'on plante en des iardins, pource qu'à la verité c'est vne espece de Chardon, mais par artifice & culture, on l'a rẽdu domestique, de sauuage qu'il estoit: ce qui en a esté cause c'a esté la friandise des hommes, laquelle s'est bien sceuë approprier les choses sauuages & prodigieuses de nature, la viande des Asnes, mesmes celles que les bestes mesprisent, pour seruir à sa volupté & delicatesse: tãt le plaisir de la bouche & de Venus, a transporte vn tas de Epicuriens, qui ne seruent que de fardeau sur la terre. Les François appellent communément ceste plante Artichauts, prenans le nõ comme ie pense, d'vn article des Arabes Al, & de Cocalos, qui signifie (comme dit Ga-

lien interpretant le dire d'Hippocrates) le fruict d'vne pomme de Pin, à laquelle l'Artichaut ne reſemble pas mal. On les faict cuire en bouillon gras, comme les Aſperges, & on les apreſte auec beurre, ſel & vin-aigre, pour les ſeruir à la table des riches, comme chacun ſcait. Aucuns les mangent tous crus auec ſel & poiure, ou poudre d'Anis ou Coriādre, & mangent ainſi ſes eſcailles ſi bien agencees. Mais encores à ce coup ie m'ahurte à la meſme pierre, oubliant que ce n'eſt pas de la cuiſine que ie traicte ici, mais de la medicine. Ie reuien doncques à traiter des vertus & facultez de l'Artichault: lequel Galien met entre les viandes de mauuaiſe nourriture, meſmement quand il eſt deſia vieil & endurci, & deſia preſt à fleurir: car lors il engendre vn ſang bilieux, il ſera doncques meilleur de le manger bouilli que tout cru. On tient que ſes pommes encores petites & tendres prouoquent l'vrine: & ſi on les fait tremper en quelque vin puiſſant, elles reſueillent l'appetit de Venus, comme le teſmoigne Heſiode: lequel dit auſsi, que lors que l'Artichaut eſt en fleur, les Cigales chantent fort aſprement, les femmes ſont fort apres le maſle, & au contraire les hommes ſont fort laches au ieu d'amours. Si on oſte la mouëlle de dedans ſa racine, puis qu'on la face cuire en

re en vin, & qu'on la boyue, elle ostera la mauuaise senteur des aisselles, qui sentent cõme le Boucquin, laquelle senteur s'euacue & s'en va par les vrines, comme Xenocrates asseure l'auoir experimenté. La mesme racine cuitte en eau, fortifie l'estomach, & si profite aucunement à la matrice, pour faire conceuoir des masles, comme l'ont asseuré Cherias Athenien, & Glaucias. Mais sur ceci ie te laisse à discourir & coniecturer, asçauoir si nostre Artichaut est celuy mesme des Anciens. Il reste seulement d'aduertir (encores qu'il semble hors de propos) que les Artichauts sont rudement assaillis par deux sortes d'animaux, & qu'ils en sont fort friands: premierement des Rats, lesquels estans vne fois afriandez de leurs racines, viennent à grandes troupes, & de bien loin pour en manger: Pareillement des Taupes, lesquelles nous auons quelquefois veu en vne nuict auoir gasté toute vne Cardonniere & Artichaudiere à force de remuer la terre & cauer. Quant aux moyens pour remedier à ces maux, il les faut cercher en nostre traicté des secrets des iardins. Ie reuien doncques aux remedes quon peut tirer de l'Artichaut. Sa racine estant cuitte en vin & beuë, fait vriner en abondance, & si l'vrine sent fort mauuais, comme l'enseigne Oribase: elle abolit aussi la mauuaise

ſenteur qui procede du corps de pluſieurs, qui ſentẽt comme le Boucquin, comme nous auons ia dit ci deuant. Et pource Iean Langius treſdocte & biẽ expert medicin des Cõtes Palatins, a eſcrit auoir experimenté auec heureux ſucces, que ceſte racine eſt vn remede ſouueraĩ cõtre ceſte maladie que les medicins appelent Gonorrhea. Au reſte, les iettõs tendres des Artichauts, cuits dans du bouillon, & apreſtez auec Beurre, reſueillent ceux qui ſont laches au ieu d'amour, ſoit homme ſoit femme: aſçauoir les hommes en Eſte, & les femmes en hyuer, comme auoyent remarque deuant Pline, Heſiode & Ariſtote. Ce n'eſt donc pas de merueilles, si les femmes ſont ſi curieuſes d'auoir des Artichauts, & ſi elles les nourriſſent ſi ſoigneuſement.

Des Cardons ſauuages on en fait des artichaux.

Des Fraiſes & Framboiſes, & des aides & remedes qu'on en peut tirer. Quarreau. V.

LES François appelent communement le fruict du Fraiſier, Fraiſes: & le fruict du Framboiſier, Frãboiſes, cõme s'ils vouloyent dire, Fraiſes de bois, leſquelles ne ſont gueres differẽtes des meures rouges, hormis que ce fruict a vne odeur & vn gouſt beaucoup plus plaiſant: D'ou eſt venu que quand on veut louër vn vin, comme eſtant de bõne ſaueur, on

on dit en noſtre commun langage, il ſent la framboiſe. Le fruict tant des Fraiſes que des Framboiſes ſe corrompt fort aiſément & bie͂ toſt: parquoy ceux qui en mangent beaucoup, tombent facilement en fieure. Toutesfois les fueilles du Fraiſier cuittes dans du bouillon, & beuës, ſeruent de remede aux rateleux: leur ſuc prins auec miel a la meſme faculté & vertu. Les meſmes fueilles auec les racines, gueriſſent les playes & vlceres, arreſtent le flux des femmes, & les diſenteries & flux de ventre, & ſi prouoquent l'vrine. La docoction tant de l'herbe que de la racine, profite grandeme͂t aux inflammatio͂s du foye, & ſi nettoye les reins & la veſcie. La meſme tenue dans la bouche & gargariſee, renforce les genciues, r'afermit les de͂s branſlantes, & arreſte les fluxions. L'eau de ſon fruict meur, tiree par diſtilation, efface fort, voire abolit du tout les dartres, & les lentilles qui gaſtent le viſage des femmes. La meſme eau beuë aide grandement les graueleux, & ceux qui ont quelque inflammation interieure: comme Pierre Pena medicin fort excelent l'a enſeigné. Le vin qu'on tire des Fraiſes, ou par diſtilation, ou par pourriture, ſert grandement à ces petis vlceres qui viennent en la face, de trop gra͂de chaleur de foye, & efface les varons ou bourgeons du viſage, les toiles des yeux, & les defluxions chaudes qui

y furuiennent, si on s'en laue ou qu'on l'applique dessus. Voire plusieurs m'ont asseuré, comme chose bien experimentee, que ce vin peut effacer les taches & tumeurs des ladres. Dauantage que l'herbe des Fraises, ensemble la racine, cuits en vin, & baillez à boire à ceux qui ont la iaunisse, à ieun, par quelques iours leur aporte vn secours asseuré. On confit les Meures du Framboisier, qui sont de couleur azuree purpurine, pour les manger auec plus grand plaisir, & pour estancher la soif.

Du Groiselier tant blanc que rouge, & de leurs remedes.

Quarreau V I.

LE Groiselier est fort commun, non seulement és iardins, mais mesme parmy les hayes & lieux champestres, principalement celuy qui porte son fruit blanc, & qui auant qu'il soit meur, a vne aigreur fort plaisante: à cause dequoy, tãt les riches que les pauures le mettent ordinairement en leurs potages, lors qu'il est en sa saison, & dans les tartres & farces au lieu d'aigrets: pour cela aussi les femmes enceintes en sont fort friandes. Il y a vn autre sorte d'Arbrisseau és iardins, qui est fort semblable au premier, lequel porte vne grande quantité de grains rouges pendans

Descriptiõ des Groi-

dans & amassez en forme de Raisin, qui sont fort propres à resueiller l'appetit perdu (cõme sont aussi les grains de la Grenade) que nos François appelent communément Groiselе rouge ou d'outre-mer. Il y en a plusieurs qui la prennent pour le Ribes des Arabes. Au reste le fruict tant de l'vn que de l'autre Groiselier, asçauoir tant du blanc que du rouge, rafreschit fort l'estomach trop chaud, estanche la soif qui tormente coustumierement les febricitans & autres. Il arreste les vomissemens, renforce l'estomach affoibli, appaise le flux de ventre procedant de cholere, & si corrige les rongemens de ventre & les extorsions qui viennent d'humeur bilieux. Outre ce il adoucit la trop grande chaleur de sang, amortit la violente acrimonie de la cholere, retient la trop abondante purgation des femmes, & si est grandement vtile à ceux qui sont tormentez de colique & disenterie: voire à ceux qui sont affligez de vomissement qu'on ne peut arrester, procedant de cholere. Les vendeurs de confitures confissent le fruict de l'vn & de l'autre, auec sucre ou miel, pour les garder toute l'annee. Ie sçay bien que plusieurs tiennent que tout ceci doit estre entendu du fruict de l'Aubespin, ce que ie ne veux pas nier opiniastrément, mais aussi ie puis bien dire que ceci conuient fort bien à nos

Groiseles rouges ou raisins d'outre mer.

Vertu des groiseliers.

Groiſelles, comme ie l'ay ſouuent experimenté.

LE CINQVIEME SILLON du Iardin medicinal, contenãt le diſcours des fleurs, tant de celles qui ſont odorantes, que de celles qui ſont ſans odeur, diuiſé en neuf Quarreaux.

Des Roſes, & des remedes qu'on en peut tirer. Quarreau I.



OVRCEQVE les Roſes ſont par tout eſtimees ſur toutes les autres fleurs, comme par vn priuilege ſpecial, tant à cauſe de la beauté de la fleur, que pour l'odeur ſouëfue: car elles reſiouiſſent merueilleuſement la veuë, & ſont comme l'embelliſſement des iardins: pourtant traitant des fleurs, i'ay voulu premierement traiter des facultez des Roſes, & à bon droit comme il me ſemble, pour à quoy paruenir, il m'a ſemblé bon de remarquer en premier lieu leurs parties. Or les anciens nous en ont propoſé ſix bien notables, & leſquelles il ne faut pas negliger à ceux qui font la medecine. En la fueille, ou ſi tu aimes mieux, en la fleur, ſe trouue deux parties, l'vne eſt du coſté

ſté qu'elles ſont attachees au bouton, ou petit calice, laquelle eſt blancheaſtre comme l'ongle: auſſi l'appele-on vulgairemẽt l'Ongle des Roſes: l'autre contient tout le reſte de la fueille. Apres celles-ci ſuyuent deux autres parties, leſquelles ſont au milieu de la Roſe, comme petites ſemences de couleur iaune, attachees à des petits filamens, les petits grains font vne partie, & les filamẽs l'autre. Les autres parties de la Roſe ſont contenues dans le bouton ou petit calice, aſçauoir l'vne tout au deſſus, & l'autre au fond. Quãt aux facultez de ces parties, les fueilles fortifient le cœur, l'eſtomach, le foye & la vertu retentrice, elles moderent les douleurs procedantes de chaleur, & reſoluent les inflammations. Quant aux Ongles, elles ſont propres à mettre dans les lauemens, fomentations cliſteres, qu'on fait pour arreſter les defluxiõs. Les petits grains ou mouchets qui viennent au milieu, auec leurs filamens, ont vne vertu admirable pour arreſter les fluxiõs des gẽciues, & les blãches fleurs des femmes. Le Calice, qu'aucuns appelent teſte ou bouton, auec tout le pied, arreſte le flux de ventre & les crachemens du ſang. Outre les parties des roſes floriſſantes dont nous auons ia parlé: il s'en trouue encores trois autres au fruict, lors qu'il eſt venu a maturité. L'vne en la ſubſtance de la chair qui eſt rouge: l'au-

tre en la ſemence : & la troiſieſme en ceſte bourre qui eſt encloſe dedans : toutes ces trois parties ont vne manifeſte vertu de reſteindre, parquoy on les tient pour eſtre vn remede ſingulier contre les flux de ventre, & contre les purgations & vuidanges des femmes, de quelque ſorte qu'elles ſoyent : ſemblablement contre la perte de la ſemence genitale, que les medicins appelent Gonorrhoea, à laquelle elles ſeruent principalement. Apres auoir diſcouru aucunement de ces choſes, ie viens à traiter plus particuliere ment des remedes qu'on peut tirer des Roſes. Si on fait vn chapeau de Roſes toutes freſches & recentes, & qu'on l'agence gentiment ſur la teſte, celà ſeruira pour appaiſer les douleurs d'icelle procedãtes d'auoir eſté trop au Soleil, ou d'auoir trop beu : mais à faute de pouuoir recouurer des Roſes freſches on pourra prendre des ſeiches, & les faire vn peu tremper en eau auec vn bien peu de vin-aigre, & s'en ſeruir, comme l'a enſeigné Galien : lequel conſeille d'vſer de la decoction de Roſes ſeiches contre la chaſsieuſeté des yeux qui vient en eſté, baſsinant de ceſte decoction les paupieres, auec vne eſponge. Le meſme eſt d'auis d'vſer de Roſes ſeiches pilees & broyees en vin blanc, & appliquees ſur les coins des yeux, contre la chaſsieuſeté coniointe auec demangeiſon, proce

Remede contre la douleur de teſte.

procedante du soleil & de la pousiere: mais il faudra oindre les yeux auec huyle, lors qu'il voudra aller dormir, & si sera necessaire que le malade s'abstiene de toutes choses acres & fortes. Les Roses seiches bouillies en vin blanc, iusques à la consumption de la tierce partie, & donnees pour s'en lauer souuent la bouche, appaisent fort la douleur des dents, mesmement si elle prouient de matiere chaude. Les mesmes Roses bouillies en eau, seruent de remede souuerain contre les inflammations de la bouche, du gosier, & de la Luette. Que si tu prens trois onces de Roses, deux iaunes d'œufs cuits durs, & que tu broyes le tout en vin blanc, & puis que tu les incorpores auec Cerat Rosat, tu appaiseras les grandes chaleurs & violentes douleurs du fondement, comme aussi des Hemorrhoides. Mais auant que passer plus auant, il sera bon & plaisant d'entendre ce que Damascenus Mesué a escrit des vertus des Roses, fort doctement & en medicin, & voici son discours. La Rose est froide au premier degré, seiche au second, & est composee de diuerses substances, lesquelles on peut separer: asçauoir de substance aqueuse moyennemēt, de substāce terrestre, laquelle est astringente: de substāce aëree, laquelle est douce & aromatique, & finalemēt de

Cerat rosat est vne certaine cōposition ainsi appelee par les medicins.

Les diuerses substances contenues en la Rose.

ſubſtãce ignee, en laquelle eſt contenue l'amertume, la rougeur, la perfection & la forme. Les Roſes freſches tiennent plus de l'amertume que de l'aſtriction, & à cauſe de ceſte amertume, elles laſchent le ventre, & meſmement leur ſuc: Mais eſtans ſeichees elles retiennent la faculté aſtringente & qui reſerre, les blanches plus que les rouges. Elles ont vertu de reſoudre, d'ouurir & de nettoyer, & ſi corrigẽt les intemperies chaudes, & fortifient les parties par leur vertu aſtringente, principalement ces petits poils, & la ſemence qui ſe trouue dans le boutton ou calice. Entre les deux ſortes de Roſes (aſçauoir les rouges & les blanches) celles qui ont la couleur plus naïfue, & qui ont moins de fueilles & liſſees, ſont les meilleures. Les blanches ne ſont point laxatiues du tout, ou bien peu, mais elles ſont plus aſtringentes & confortatiues que les rouges. L'eau ou les Roſes ſont eſté miſes en infuſion eſtans freſches, ou meſme leur ſuc, purge le ſang des veines & arteres de l'humeur bilieux qu'y peut eſtre, ouure les obſtructions de l'eſtomach & du foye, profite grandement à la iauniſſe, remedie aux fieures cauſees d'humeur bilieux, fortifie les entrailles, guerit le battement de cœur, entretient la faculté retentrice, amortit toute inflammation & appaiſe la douleur qui en procede, prouoque le ſõmeil

Plusieurs belles facultées de l'infusion & suc des Roses.

meil & repos, reſerre l'Aluette prolongee, fortifie le goſier, oſte l'yurognerie, & ſi contrarie fort aux catharres & fluxions. Au reſte d'antant que c'eſt vn medicament benin, mais fort foible pour purger, on le fortifie ordinairement auec quelque autre choſe, comme auec petit laict ou auec miel : car vne once de ſuc de Roſes, auec deux onces ou trois de petit laict, & vn biẽ peu de Nard purge cõmodémẽt. Semblablemẽt les fueilles de Roſes miſes en infuſiõ dans du petit laict, & qu'en l'expreſsiõ on adiouſte vn peu de miel, cela purge ſans aucune facherie. Les roſes confites en miel, nettoyent, purgẽt & fortifient : mais incorporees auec ſucre, elles ne ſont pas tant mõdificatiues, mais elles ſont plus aſtringentes & confortatiues. Le vinaigre Roſat appaiſe toutes inflammations, il eſt inciſif, il purge & cõforte. Les Roſes freſches ne peuuent ſouffrir d'eſtre rien cuittes, ou bien peu: car la vertu laxatiue & deterſiue qu'elles ont, s'en va incontinent au feu. Leur ſuc cuit moyennement ſe fait plus cler, & eſt rendu plus deterſif. Voila ce que Meſuë en dit. Ie reuien donc à mon propos, aſçauoir à traicter des remedes qu'on peut tirer & receuoir des Roſes, en quoy ie ne laiſſeray rien de ce que i'ay leu dans les bõs autheurs, ou que i'aye aprins de ceux qui l'ont experimẽté, ou que i'aye obſerué moymeſme. Que

ſi quelqu'vn ſe plaint de ce que ie ſuis ſi long en ce diſcours, qu'il conſidere que ie le fay à cauſe du populaire, qui ont leurs Iardins & leurs cofres tous farcis de Roſes. Or pour ne rien laiſſer en ce recit, tant commun & vulgaire ſoit-il, ie veux deſcrire en brief la conſerue de Roſes, qu'on appelle : Laquelle on faict couſtumierement de Roſes rouges ſeulement, eſtans encores freſches, & leur ayant oſté l'Ongle, les pilant dans vn mortier de pierre, puis y adiouſtant au double de ſucre: Apres cela on les ſerre ſans les rien mettre au Soleil: mais il ne faut pas du tout remplir le pot, de peur qu'il ne verſe, & afin qu'il y ait aſſez d'eſpace pour pouuoir bouillir. Ie reuien maintenant à traiter des remedes des Roſes. Zoroaſter en ſes obſeruations Grecques d'agriculture enſeigne, que celuy ne ſentira aucune douleur aux yeux toute l'annee, qui aura remarqué tous les boutons des Roſes, auant qu'elles eſpanniſſent, les touchant tout doucement, & ſe nettoyant les yeux auec trois deſdits boutons, les laiſſant toutesfois ſur le Roſier. Ce que pluſieurs affirment eſtre veritable, en celuy qui premier remarquera les boutons cachez en leur plante. Quoy que ſoit, la roſee qui ſe trouue ſur les Roſes recueillie auec vne plume nette, ou auec vne ſpatule, & miſe ſur les cillons des yeux, guerit la chaſieuſeté d'iceux. Le ius eſpez

On appele l'Ongle és Roſes ce qui eſt blãc au fin bout de la fueille en bas.

pez des Roses seiches cuittes en vin, & fort pressees, est fort estimé contre les douleurs de la teste, des yeux, des genciues & des oreilles. Il est aussi bon & profitable contre les maladies du fondement, & du boyau culier, si on l'en oinct auec vne plume, ou qu'on en verse dedans. La Rose pilee & appliquee appaise le feu qu'on appele de sainct Anthoine, & si adoucit la trop grande chaleur de l'estomach & de la poictrine. Elle arreste le flux de ventre, & la trop grande abondance des mois, soit qu'on la boiue auec vin, ou qu'on la siringue dedans. Il faut encores adiouster ceci, que la poudre des Roses seiches, sert de remede singulier contre les maladies de la bouche, appliquee toute seule, ou bien auec miel. Ie suis content de passer sous silence sans faire aucune mention de l'eau Rose, laquelle on tire communément par la vertu du feu, auec diuerses sortes d'instrumens & alambics: mais celle est bien meilleure & de meilleur odeur, qu'on tire auec alembics de verre suspendus en vaisseaux d'eau chaude: ou à la façon des anciens dans le bain d'eau chaude mesme, qu'on dit communément Bain marie, comme nous le monstrerons ailleurs.

Ie diray seulement pour la fin, que les Roses, comme aussi toutes autres fleurs, seichees au soleil qui ne soit par trop violent, ou au four *Comme il faut seicher les Roses & toutes autres fleurs.*

L.iiii,

lors qu'on en a tiré le pain, retiennent mieux leur odeur & leur vertu, que si on les faict seicher à l'ombre, pourueu qu'on ne les y laisse pas trop longuement. Il en est de mesme des herbes & racines odorantes. Ie me contenteray doncques de t'en auoir aduerti à ceste foys, m'asseurant que tu entendras le mesme des autres fleurs. Il reste beaucoup de secrets & merueilles des Roses, lesquels ie te communiqueray quelque iour, auec plusieurs autres choses incogneuës iusqu'à present, en nostre traitté des secrets des choses medicinales.

Du Lis des iardins, & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau II.

D'Autant que le Lis suit de bien pres l'excellence de la Rose (comme l'a escrit Pline) & qu'il iette sa fleur enuiron le milieu de la recueillie des Roses: nous le mettons aussi incontinent apres les Roses, comme voulãs faire vn couple de deux excellentes fleurs, & comme disent les Grecs, que les fleurs des fleurs soyent mariees ensemble par vn lien estroit: à cause qu'elles produisent vn odeur continuel presque diuin. I'escriray donc tant plus volontiers de ceste noble fleur, d'autant qu'elle sert d'enseigne & marque à nos rois & à ceux qui sont sortis & issus de leur sang,

mesme

mesme aucuns pour son excellẽce l'appelent fleur royal, ou fleur de Iuno estant fort plaisante, à cause de sa naifue blancheur qui est sans aucune tache, & sa souësue odeur. Ses racines beuës en vin, seruent de remede singulier contre la picqueure des serpens : & aualees auec vin-miel, elles purgent le mauuais sang par embas, & par ce moyen profitent grandement à la ratte. Elles effacent les dartes & peaux mortes de la face, & derident la peau. Cuites auec gresse & huyle, elles sont bonnes contre les brusleures, mesme font renaistre le poil és lieux bruslez; elles amolissẽt aussi les durtez de la matrice: les fueilles cuittes en vinaigre s'appliquent auec profit sur les playes: & le suc qu'on tire en les pressant est fort vtile pour derider la matrice: pour prouoquer les sueurs, & pour faire meurir les apostumes. Les mesmes fueilles seruent de remede aux morsures des serpens si on les applique dessus, & aux brusleures si on les fait bouillir. Les racines rosties auec huyle rosat ferment les playes, & auec miel appliquees sur les nerfs coupez, & sur les parties desnouees, y seruent de souuerain remede, & si effacent les taches blanches qui viẽnent au corps, que les Latins appelent Vitiligines: ce que font bien aussi les fueilles si on les fait bouillir & qu'on les reduise en forme de cataplasme. On tire vn certain suc des

Remede cõtre les dartes & brusleure,

fleurs de Lis, qui sert à meurir les apostumes & à amollir la matrice, que les anciens ont appelé miel & Syrion, & non pas Syræon, comme plusieurs escriuent, qui est celle liqueur douce comme miel, qu'on fait de la decoction des Figues seiches, fort propre à mondifier & amollir. La racine du Lis qui est faite en façon d'Eschalote, cuite en vin & broyee, sert contre les clous qui viennent és pieds, mais il la faut laisser là sans l'oster iusques au troisieme iour. Les mesmes racines auec fueilles de Iusquiame & farine de froment meslez, appaisent & adoucissent les inflammations des testicules. On tire vne certaine eau des fleurs de Lis, auec Alembics de verre au Balneum mariæ, merueilleusement exquise pour polir & derider le visage des femmes, & le rendre blanc comme neige, laquelle nous descrirons en son lieu. La racine appliquee en quelque façon que ce soit, ouure les hemorroides: L'onguent qu'on en faict auec huyle d'Amandres ameres & cire blanche, deride merueilleusemẽt, nettoye & polit le visage des femmes. La mesme racine cuitte sous la cẽdre, & broyee auec huyle d'oliue sert de remede contre les brusleures, soit qu'elles soyent faites auec feu ou auec eau bouillante, comme tesmoigne Galien. Si on la fait cuire en vinaigre, elle corrigera les apostumes chauds des testicules: si on la broye auec

Eau singuliere des Fleurs de lis.

auec miel,elle nettoyera la teste des furfures & peaux mortes qui en sortẽt ordinairemẽt, mais se faut tõdre premieremẽt,puis s'ẽ oindre & frotter. Elle est aussi bonne contre la rache ou tigne. Les fueilles cuittes en vinaigre, & appliquees sur la ratte, seruent de remede singulier contre la durté d'icelle,mais il faudra premierement boire vn peu de la decoction. Le suc aussi tiré d'icelles, pilé auec la semence,& beu,aide merueilleusemẽt aux picqueures des animaux venimeux: Et le suc tiré des fleurs,aide grandement aux apostumes qui viennent en la matrice.Dauantage, la racine cuitte sous la cendre, & broyee auec huyle:puis mise dans la matrice,auec vn linge en forme de Pessaire, prouoque les mois, amollit la matrice, & ouure l'amarri: outreplus la semence pilee dans du vin blãc, & beuë, fait soudain sortir l'enfant mort dãs le ventre. L'huyle qu'on fait des fleurs freschement fait,y adioustant vn peu de saffrañ, resout toutes inflammations. Si on basine les parties secrettes des femmes auec eau de la decoction des fueilles & racines de Lis,ce sera vn bon moyen pour leur prouoquer les mois, & les purgations qui doyuent sortir apres l'enfantement auec l'arriere-fais: Vray est qu'apres la fomentation il sera bon & profitable de tremper vn linge dãs la mesme decoction, & le mettre iusques à l'orifice de

la matrice, & continuer cependant la fomentation au dehors. Que ceci soit la fin. La racine cuitte auec des Auls, & broyee dans la lie de vin clairet, corrige fort bien la mauuaise couleur que les femmes ont apres l'enfantement, à cause des douleurs qu'elles ont eu: mais il faudra oindre la face de la femme le soir, & la lauer & nettoyer auec eau d'orge le matin, ce qu'il faudra reiterer iusques à ce qu'elle aye recouuré sa premiere couleur, voire encores plus naifue. I'escri ces choses pour les villageoises, ausquelles les Auls sentent le musc, & non pas pour les mignardes des villes ou de la cour qui ne veulent rien sentir que Ciuette, Ambre & Roses: mais quoy? il ne sent sinon ce qu'il doit sentir, & tous ne prennent pas plaisir aux bonnes senteurs. Mais tout ceci ne fait rien à nostre propos.

Des sortes de Violiers & de leurs remedes Quarreau III.

IE trouue qu'entre les anciens les Violiers ont esté en pris apres les Roses & Lis. Toutes les especes se trouuent coustumierement (tant sous le nom de Violette que de Giroflee, pource qu'elles sentent le Girofle) és iardins & en leurs murailles, comme aussi és murailles des maisons & des temples: & sur toutes les iaunes, que les Arabes & les Apotichaires

tichaires appelent Keiri. Elles viennent incontinent au printemps, & sentent meilleur que pas vne des autres. On void aussi les fenestres toutes tapissees & les petits iardinets de toutes les especes de Violiers diligemment cultiuez & nourris par les femmes, & par ceux qui habitent és cloistres & monasteres, & c'est merueille de combien de diuerses couleurs on en trouue: car il y en a de blãches, de rouges, de couleur cœleste, de iaunes comme saffran, & de bigarrees & marquetees, & c'est vn plaisir que de les veoir & sentir leur odeur plaisante, mesme de bien loin, & toutes les especes sont fort fertiles. Mais les plus estimees sõt les iaunes, lesquelles viennent les premieres, & ont vne odeur si forte que bien souuent elles font mal à la teste & faschent le nez. Ces Violettes iaunes hyuernent d'elles mesmes parmi les murailles, & ne craignent pas l'hyuer, la glace, la neige, la gresle, ni les autres iniures de l'aër: elles ont leur racine dure comme bois, & qui a beaucoup de filaments, par le moyẽ desquels elles sont tellement attachees & enlacees aux fentes & creuasses des murailles que difficilement les en peut on arracher. Noꝰ en auõs veu quelquesfois de fleuries enuiron Noé: Bien est vray que toutes ces choses ne seruent de rien aux facultez & remedes des violiers, desquels nous voulons à present

ſent traiter. Les fleurs ſeiches du Violier eſtans bouillies prouoquent les mois, auec miel gueriſſent les vlceres de la bouche, auec cerat corrigent les fentes & creuaſſes du fondement, & les trop grãdes purgations, comme eſcrit Dioſcoride, elles ſont de merueilleuſe vertu contre les inflammations de l'amarri. Les racines enduites auec vinaigre diminuent la ratte, & aident grandement ceux qui ont la goutte aux pieds. La ſemence prinſe auec vin au pois d'vne drachme, ou enduit auec miel ſur les parties naturelles des femmes, attire les mois. l'arriere fais, & l'enfant encores qu'il ſoit mort, La plante de tous les Violiers, comme dit Galien, a vne vertu deterſiue, & eſt de ſubtiles parties: mais principalement les fleurs, & les ſeiches ont plus de vertu que les verdes, pource que toute l'humidité ſuperflue eſt conſumee: auſsi ont elles ceſte faculté d'amoindrir & ſubtilier les cicatrices des yeux, quelques eſpeſſes qu'elles ſoyent. Si quelcun reprime auec force eau, ou autrement, la grande force qui eſt cachee és fleurs, il aura vn medicament fort propre contre les inflammations, tant de la matrice que des autres parties: principalement contre celles qui pour eſtre enuieillies, ſe ſont endurcies: & auec cerat il ſeruira de remede ſingulier pour reſouder les vlceres qui ſont difficilles à conſolider. Aucuns pour guerir les in-

les inflammations endurcies des iointures, font cuire la racine du Violier, la pilent & l'appliquent dessus. La semence du Violier iaune pilee en vin blãc(s'il n'y a point de fieure) & beuë, prouoque efficacement les mois:& si on s'en basine elle soulage grandement les douleurs de la goutte froide. Les fleurs du mesme Violier iaune prinses à la mesure d'vn demi Ciathe, auec trois ciathes d'eau, seruẽt aussi pour prouoquer les mois si on continue d'en prendre quelques iours. Ie me suis aduisé de faire ici cest aduertissement, que i'auois oublié en nostre discours des secrets des iardins, asçauoir que par la diligence des iardiniers, & en replantant souuent les Violiers, soit les iaunes, les rouges, ou les autres, on fera que leurs fleurs viendront si grandes & leurs fueilles si espesses, qu'elles ne seront gueres moindres qu'vne Rose musquee.

Le Ciate est vne certaine mesure qui pese douze drachmes, qui font vne once & demie comme dit Oribasius.

De la Violette de Mars, & des remedes que on en peut tirer. Quarreau IIII.

ENTRE les Violettes que nous appelõs de Mars, pource qu'elles viennent pour la plus-part au mois de Mars & font l'entree du printemps, il s'en trouue non seulement de couleur violette, mais aussi de blanches

qui ne sont pas pourtant de moindre odeur que les autres, quoy que Mathiol medicin tresdocte & fort diligent soit d'autre aduis, comme il le testifie en ses commētaires que il a fait sur Dioscoride. Quant à leurs vertus & facultez, Tarentinus autheur bien versé & experimenté en l'agriculture & medicine des Grecs, escrit que les fleurs des Violettes de Mars refroidissent, à cause dequoy elles seruent de remede contre les inflammations comme aussi l'huyle & le vinaigre qu'on en fait comme nous dirons incontinent apres. L'eau de leur infusion & ou elles auront trempé quelque temps, sert de remede pour soulager les petits vlceres & apostumes qui viennent en la bouche des petits enfans: & si aide grandemāt les pleuresies, Squinances, & les apostumes & tumeurs qui viennent en la poitrine. La senteur de ces fleurs seulement, est bonne contre l'yurognerie & pesanteur de teste, ou bien agencees en forme de chapeau & mises sur le deuant de la teste. Ie di dauantage, que ceux qui sōt suiets au haut mal, sōt fort resiouis par la seule senteur de la Violette (ce que peut estre se doit entendre du Violier iaune) mesme en sont aucunement soulagez, & principalement les enfans: & non pas seulement de l'odeur, mais s'ils boyuent de l'eau ou ses fleurs auront trempé. Ses racines broyees auec Mirrhe & Saffran, aident merueilleu-

Squinãce est le mal que les Latins nōment Angina, qui est vne inflammation du gosier.

ueilleusement aux inflammations des yeux: & les fueilles pilees auec miel & vinaigre, guerissent les vlceres de la teste. Les mesmes fueilles bouillies guerissét toutes les tumeurs de la matrice, si on la bassine auec la decoction encores tiede. Elles sont aussi bonnes, meslees auec Cerat: côtre les fentes & creuasses enuieillies du fondement, qu'on appele Rhagadies. Les semences pilees auec vin blâc soulagent la goutte chaude, si on s'en laue: mais apres la fomentation il faut mettre dessus les fueilles pilees en huyle rosat, lesquelles il faudra appliquer auec vn linge, & les changer souuét. Ie m'estois presque oublié de dire que les semêces broyees en vin blanc (pourueu qu'il n'y ait point de fieure) & beuës, purgent l'estomach de la cholere, comme feroit le Rhubarbe, ce qu'on attribue aussi aux fueilles verdes, & aux fleurs trempees longuement en eau ou Oximel, & changees souuent. Voire elles aident aussi aux maladies du costé & des poulmons, engêdrees d'humeur bilieux ou de sang, comme nous auons ia dit & appaisent la toux & difficulté de respirer des petits enfans. Les mesmes fueilles toutes seules, ou auec Griotte seiche, appliquees seruét de remede côtre l'ardeur de l'estomach, contre les inflammations des yeux, & contre la descente du fondement. Le desir & affection que i'ay d'aider à la posterité, me con-

Oximel est vne composition faite auec vinaigre & miel.

traint de ne laisser point en arriere vn ou deux secrets des Violettes, lesquels m'ont esté communiquez familierement depuis peu de temps par vn medicin Italien, lesquels neantmoins i'ay depuis leu en vn autheur digne de foy, & que i'ay bien remarqué: Si l'os de la teste disoit-il, a receu quelque coup violent, soit en vn ieune homme ou autre, baillez luy incontinent à boire des Violettes pilees, & continuez par quelques iours. Outre ce, si quelcun a le pied droit blessé & offencé, qu'il lie sous la plante du pied gauche des Violettes pilees auec du vin: que si la blesseure est au pied gauche, qu'il les lie au pied droit, ces choses sont assez aisées à esprouuer à ceux qui les voudront experimenter, & qui seront curieux de tels secrets. Mais il sera bon de mettre en auant ce que Mesué a dit touchant les Violettes. La Violette, dit il, recente est froide & humide au premier degré, mais estant seichee elle ne l'est pas tant: car en celle qui est toute fresche, l'humidité superflue qui est en la superficie, & qui rendant les parties glissantes purge, amoindrit la chaleur: mais estant seichee, telle humidité se resout, de sorte que la chaleur se manifeste dauantage, de laquelle procede toute l'amertume qui purge par attraction. La Violette donc fresche & recente refroidit, appaise les douleurs

.i M leurs

leurs procedantes de chaleur, comme sont les choses Narcotiques, c'est à dire qui rendent les membres stupides & endormis, esteint les inflammations, adoucit la poitrine & la canne du poulmon, purge l'humeur bilieux, & rabat aucunement la chaleur: outre ce, elle prouoque à dormir, profite à la matrice & à l'esquinance, appaise le mal de teste procedant de chaleur, aide fort aux inflammations & obstructions du foye, & à la iaunisse, appaise la soif, & adoucit les fieures procedantes d'inflammation, mais elle engendre defluxion d'humeur au nez que les medicins appelent Coryza. Au reste il faut cueillir la Violette de matin, lors que sa vertu n'est point encores resolue ni esuanouie par la chaleur du soleil, ou par la pluye. Si on en fait de la conserue auec miel, elle est plus detersiue, mais elle refroidit moins: mais auec sucre au contraire. Son suc & le sirop qu'on fait de son infusion plusieurs fois reiteree, rendant les parties glissantes purge doucement, comme celuy des Roses, parquoy il est bon pour dóner à ceux qui ont mal de costé, pour lacher le ventre. Le vinaigre ausi qu'on en fait, corrige les ardeurs & violentes chaleurs des fieures. Voila ce qu'en dit Mesué, sur lequel recit nous mettons fin au discours des Violettes.

De l'Oeillet des iardins, qu'aucuns appelent Gyroflee, & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau V.

LE commun peuple François appele ceste fleur dont nous auős à discourir maintenant, Oeillet, à cause de sa forme : laquelle est en tel pris & estime entre les femmes & les moines, à cause de son odeur plaisante & de sa couleur vive, qu'ils la nourrissent & cultiuent auec vn soin & diligence nompareille, non seulement és iardins, mais aussi dans des pots de terre & en des caisses quasi par toutes les fenestres. Ces fleurs sentent naifuement le Gyrofle, d'ou est venu aussi qu'on leur a dõné le nom de Gyroflees, & leur peut on donner encores vn odeur plus plaisant, par l'artifice que nous auons monstré en nostre traité des secrets des iardins. C'est merueille qu'vne fleur si remarquable, tant plaisante & belle, & qui peut bien debatre contre la Rose & pour la beauté & diuersité, & ie ne scay mesme si elle emportera le pris, a neantmoins esté ensevelie sous silẽce par les anciens : car à la verité elle ne doit rien à la Rose, ni en couleur ni en odeur, sauf que la Rose se fait sentir de plus loin, mais aussi apres estre cueillie elle ne se peut garder fresche qu'vn iour au plus, au lieu que l'Oeillet se gar-

se gardera frais & beau quatre iours ou plus: Ie sçay bien qu'aucuns estiment que c'est le Lychnis coronarius dont les anciens ont escrit. Quant à ses vertus & facultez, & aux remedes qu'on en peut tirer, encores que les anciens medicins & agriculteurs n'en ayent dit pas vn mot, pour le moins que ie sache: si suis ie deliberé d'en dire ce qu'André Mathiol en a escrit. Il est aisé à coniecturer, dit il, que l'Oillet a vne faculté chaude & seiche tant par sa bonne odeur que par l'amertume qui est en luy: ses fleurs, principalement les rouges, sont bonnes contre toutes les affections du cœur, comme sont defaillances & tremblemens de cœur. Elles seruent aussi contre les tournoyemens de teste, contre le haut mal, la paralysie, le retirement des membres qu'on dit conuulsions, si on les boit auec decoction de Betoine ou de Mariolaine: on en fait de la conserue auec sucre, comme on fait des Roses: & sont fort profitables non seulemẽt pour les choses susdites, mais aussi contre tous venins & morsures venimeuses. On en baille communément pour faire mourir les vers du ventre, & contre la contagion & infection de la peste: Vray est que le suc tiré de toute la plante pilee & pressee, est meilleur & de plus grande vertu contre ces choses: car ce suc estant beu au pois de quatre onces, mesme apres qu'on est saisi

du mal,il guaretit. On fait aussi de ses fleurs du vinaigre fort exquis.

Tout ce qu'on recite du Hyacinthe n'est rien au pris de ce qu'on peut dire de l'Oeillet. Quant à l'Oeiller sauuage & ses facultez, outre ce qu'en a esté traité par les autheurs Grecs & Arabes, il y en a vn traité fort beau & proprement descrit, que Anth. Musa medicin d'Auguste en a fait, qu'il a dedié à M. Agripa.

Des Pensees, & des Marguerites des iardins appelees autrement Pasquettes, & de leurs remedes.

Quarreau VI.

CELLE plante & celle fleur sans odeur que les François appelent vulgairemẽt Pensees, & les apotichaires herbe de la trinité à cause que sa fleur est cōposee de trois couleurs, est à mon aduis le Phlogium. Pierre Pẽna medicin tresdocte & bien disant, l'appele Viola flammea. Elle fleurit au printẽps incōtinẽt apres la Violette de Mars, & porte vne fleur fort propre pour faire chapeaux & bouquets, qui est faite a trois quarres, & est enrichie de plusieurs couleurs, encore qu'elle soit sans odeur, comme nous auōs ia dit: elle dure fort long temps entre les autres fleurs, car on

car on en trouue en nos iardins iusques en automne, voire iusques en hyuer, ie di en ces quartiers ou l'air est fort doux & les iardiniers soigneux de les cultiuer. Quant à ses vertus & remedes, ie puis bien dire le mesme que i'ay dit de la fleur precedēte, asauoir que ie n'en trouue riē escrit ni és autheurs grecs, ni és Arabes, ni és Latins qui ont escrit de la medicine, que ie sache. Je diray neantmoins par l'experience qu'aucuns en ont fait, que ceste plante est fort bonne pour consolider les playes, tant appliquee au dehors comme prinse au dedans: pareillement aux relaxations & descentes des boyaux: & pour ce faire ils font prendre de la poudre de ceste herbe à la mesure d'vn demi cuillier, en vin brusc & rude, & s'en trouuent bien. Aucuns disent que ceste plante porte grand soulagement à ceux qui respirent auec difficulté, & aux inflammations de poulmons: voire ils asseurent qu'elle guerit & nettoye la galle & & toutes autres maladies & affectiōs du cuir. On tient aussi que l'eau qu'on en tire par distilation, est fort bonne contre les trenchees de ventre qu'ont les petits enfās. On applique aussi toute la plante, ou bien on la fait manger aux porceaux qui ont l'esquinance. *Vertu de la Pensee.*

Je vien maintenant à traiter de la Belis des iardins (car il s'en trouue aussi bien de sauuage par les prez en grand abondance) &

auant que discourir ses facultez, ie veux donner cest aduertissement, asçauoir que les François appelent ses fleurs Marguerites, & nos Borbonnois Pasquettes, pource que, comme ie croy, elles viennent enuiron Pasque, ou bie, pource que par leur couleur plaisante & tant bigarree, elles paissent les yeux, encores que elles n'ayent point d'odeur: Mais tout ceci ne sert de rien a la medicine, il est donc tēps d'y venir & traiter en bref ce que les modernes en ont obserué & remarqué, car ie ne trouue pas aussi que les anciens en ayēt rien escrit. Les Pasquettes donc pilees toutes seules, ou bien auec Armoise, guerissent gentiment les escrouelles. On en fait aussi cas cōtre les gouttes des pieds, contre la sciatique & la paralysie, d'ou est venu qu'aucuns l'ont nommee l'herbe de la paralysie. Elle est aussi bonne contre les fractures de la teste, & cōtre les playes de la poitrine, lesquelles entrēt iusques à la cauité du thorax: & pour ceste fin est bon de faire mesler leur suc parmi les bruuages. Les fueilles estans maschees guerissent les petites vescies vlcerees tant de la bouche que de la langue: & pilees elles amortissent les inflammations des genitoires & les resoluent. L'herbe mesme mangee en salade, amolit le ventre reserré: ce qu'elle fait semblablemēt si on la fait cuire en bouillon gras ou bien auec beurre frais. Aucuns

Remedes des Pasquettes.

mettent

mettent ceste plante au nombre de la petite Consoulde.

Du Glay ou Glayeul ou Flambe, & des remedes qu'on en peut tirer. Quarreau. VII.

LE Glay ou Glayeul est ainsi appellé entre les François à cause qu'il a sa fueille pointue & faicte en forme de glaiue: & à cause de la couleur de sa fleur composee de couleurs diuerses, comme l'arc en ciel, on l'appelle Iris. Et outre les fleurs violettes qu'il porte ordinairement, on en trouue des blanches, des pasles, des iaunes, & des rouges, le tout par le moyen & artifice que nous auons monstré & enseigné en nostre traicté des secrets des iardins. Aux champs on l'appelle en quelques lieux Flambe, à cause, comme ie croy, de la couleur reluisante comme feu dont elle a quelques rayes & lignes, desquelles elle est marquetee & enrichie: ou bien pource qu'elle eschauffe, comme la flambe du feu, ce qui se void clairemẽt en ces racines encores fresches. Ces racines sõt cõposees de plusieurs nœuds, & sont fort odorantes: parquoy aucuns enuirõ la fin du Printemps les arrachent, & les ayant couppees en petites roëlles les enfilent & les font seicher à l'vmbre pour les garder: D'autres

le font tremper dans de la lexiue, afin de consumer l'humidité superflue, à cause de laquelle elles sõt fort subiettes à vermoulisseure, & apres cela ils les font seicher: car ces racines sont tellemẽt suiettes aux vers & à la tigne, qu'elles n'en sont pas seulement gastees estans seiches, mais mesme estans encores verdes & en terre. Estãs dõc ainsi acoustrees on les garde dans les armaires, cofres, & garderobes, afin qu'elles facent sentir bon les habillemens & le linge. Mais laissons deduire ces choses, si ainsi vous semble bon, aux femmes, & venons à discourir diligemmẽt les vertus & facultez medicinales du Glay. La racine a vne vertu qui eschauffe & attenue, à cause de laquelle on l'estime propre contre la toux: car elle subtilie les humeurs gros qui sont mal-aisez à cracher, parquoy on la tient pour vn bõ remede cõtre les trẽchees. Auec vin-aigre elle profite à ceux qui ont la ratelle grosse & enfle, aux transis de froid, à ceux qui ont les nerfs retirez, & à ceux qui perdẽt leur semence. Cuite auec vin & beuë, elle prouoque les mois arrestez, & fait cracher aisément: on l'enduit auec grãd profit sur la longe & sur la hanche, meslee auec Resine: & sa poudre est propre à mettre dans le nez pour faire esternuer, aussi est bien le suc: Elle purge le cerueau, fait larmoyer, & par sa decoction guerit la difficulté de respirer: Estant
machee

machee elle oste la puäteur du souffle, & si on s'en laue & basſine, elle oste la puanteur & mauuaise senteur des aisselles. Le vin de sa decoctiõ guerit la toux, & prouoque vn doux sõmeil. Sa poudre prinse auec du vin, s'il n'y à point de fieure, fait sortir la matiere purulente qui nuit aux entrailles pres du cœur, & qui empesche la poitrine. La mesme poudre auec vin-aigre appaise les grandes tranchees. On fait quelques compositions de ses racines auec miel, qui sont fort efficaces pour faire sortir l'arriere-fais. En la douleur de la hâche, le suc de la racine fresche, clisterizé apporte grand alegement, si fait bien aussi si on se basſine de sa decoction: Elle oste entierement les ennuis & empeschemens des femmes, amollissant les durtez qui suruiennent à leurs parties secretes, & les relaschant si elles sont retirees. La mesme racine seichee & mise en poudre, nettoye les vlceres, & remplit les fistules & cauitez ou il y a faute de chair. Elle sert aussi contre les apostumes qui viennent à la racine des ongles, que les medicins appelent Paronychia, & cõtre les clous & verruës, auec vin. Elle fait sortir les os rompus, si on l'applique auec miel, & les reuestit de chair quand ils en sont desnuez. Les lentilles & taches du visage sont effacees par le moyen d'icelle, & la douleur des dents appaisee, si on les laue & basſi-

ne de la decoction de ces racines, & si la matiere qui cause la douleur est froide: Elle remplit de chair les vlceres caues: & si on la messle auec du miel, elle les mondifie & nettoye: Ce qu'on peut aussi faire (comme on dit) auec la poudre d'vn os humain bruslé, incorporee auec Aloës & miel, & mise dãs la cauité de l'vlcere, cõme l'a escrit Rhasis. Mais ces choses doiuent estre reseruees au traicté que nous voulõs faire des secrets de Medicine. La racine de Glay mise en poudre, incorporee auec huyle d'Aspic, iusques à ce qu'elle aye la consistance d'vn liniment, purge le cerueau de toutes superfluitez phlegmatiques, si on la tire par le nez, & si a vne odeur fort plaisante, mais il faudra premierement purger tout le corps. Le suc de la mesme racine mis dans le nez, corrige la puanteur qui en sort, & beu auec vin-aigre abolit les douleurs de la rate. Il est temps de proposer ici ce que Iean Mesué en dit. La racine de Glay, dit-il, est chaude & seiche au troisiesme degré, voire elle est acre. Elle deterge & mondifie, resout, meurit, adoucit, ouure, appaise les douleurs, purge la phlegme & l'humeur bilieux qui est parmi, voire les eaux claires, & le tout doucement & sans facherie. Elle cuit & meurit les matieres grosses & visqueuses qui sont en la poitrine & aux poulmons, elle les attenue, & les rend plus propres à cracher aisément,

ment,& si mondifie toutes les entrailles. Elle oste toutes les obstructions & empeschemens du foye, de la rate & des parties voisines, & tous les accidens qui en peuuent suruenir, comme hydropisie, douleur, tension, durté, & semblables, pour le moins les amoindrit. Elle digere & resout toutes tumeurs dures, mesme les Escruëlles, & principallement és nerfs & iointures, & mesmemēt auec ius de Bette ou de Chou, ou auec vin, miel, & huyle de Camomile. Outreplus elle guerit le mal de teste enuieilli, principalemēt si estant reduite en cataplasme on l'applique dessus, & qu'on tire son suc par le néz: car elle fait esternuer, & par l'esternuement les humeurs qui estoyent prests à tomber sur quelque partie, sont mis hors par des conduits & voyes secretes. Prinse auec vin cuit elle aide grandement à la vieille toux causee par vn humeur grossier & gluant, & à la difficulté de respirer qui en procede. Dauantage elle purge la matrice: & appliquee en forme de Pessaire, ou en façon d'emplastre appaise les douleurs d'icelle, prouoque que les mois, & fait auorter la féme. On la met es clisteres, ou on l'applique en faço d'emplastre à ceux qui ont la Sciatique. Si on se laue la bouche auec vin-aigre ou elle aura bouilli, il oste la douleur des dens & arreste la defluxio: mise en façon de suppositoire, ouure les hemorrhi-

Pessaire est vne forme de medicament qui est tellemēt approprié qu'on le peut metre dās la matrice de la femme.

des. Son suc incorporé auec farine de febues & de Chiches & enduit, nettoye la face, & la mõdifie de toutes taches & macules. Au reste, pour empescher qu'elle ne nuise à l'estomach, on la prẽd auec eau-miel & vn peu de Nard, ou auec petit laict, miel & Mastic. Iusqu'ici nous auõs recité ce que Mesué en dit. Paul Ægineta enseigne que prinse au pois de huict oboles, ou de quatre scrupules qu'el le purge comme l'Agaric, sinõ que la racine soit enuieillie & vermouluë: Dioscoride met vn peu plus grãde quãtité. On la peut piler & faire cuire mediocrement. Pour la choisir il faut prẽdre celle qui a force neuds, qui est massiue, de couleur roussastre ou blãche tirãt sur le rouge, mal-aisé à rõpre; ayãt l'odeur de la Violette aromatique, d'vn goust acre & piquant, & qui face esternuer quãd on la pile. En toutes ces choses celle de Florẽce & celle qu'on cuillit en Prouence & Languedoc, est plus à estimer, que celle qu'on trouue en nos quartiers: & vne autre marque de bonté est, quãd elle a la fleur violette, car celle qui a la fleur blanche, cõme aussi les autres couleurs, est moins estimee, d'autãt que cela se fait par artifice. Il la faut cueillir lors que la fleur cõmence à cheoir. On en fait de l'huyle, qu'on appele huyle de Glay, qui est fort bon & de grande vertu en plusieurs choses, cõme nous dirons, Dieu aidant, quelque iour en vn petit

œuure

œuure que nous deliberons, faire des huyles qui se peuuẽt cõposer des herbes des iardins.

Du passe-velours & de ses remedes.
Quarreau. VIII.

ENcores que Pline appele le Passe-velours pl' propremẽt Espi purpurin que nõ pas fleur, si ne laisseray-ie pourtant de le mettre ici entre les fleurs: car il surpasse par sa reluisante couleur les plus belles fleurs: parquoy les François n'ont pas mal rencontré de l'appeler Passe-velours: car il ne cede en rien en couleur au velours cramoisi, il est neãtmoins sans aucune odeur. Et c'est merueilles que lors que toutes les autres fleurs defaillent, si on met ceste-cy tremper dans de l'eau elle reuerdit, & enrichit les chapeaux & bouquets qu'on fait en hyuer: à cause dequoy plusieurs l'ont appellee Amaranthus, pource qu'il ne flestrit point, tellemẽt que les Latins ont ainsi emprunté le nõ Grec. Les modernes medicins le tiennẽt pour froid & sec: & pourtãt on croit que sa fleur beuë dãs du bouillõ, aide à ceux qui ont la disenterie ou la colique: d'auantage qu'elle arreste la trop grande abondance des mois. Et qui plus est elle profite à ceux qui crachent le sang, principalement s'il procede de quelque veine rompue és poulmons ou en la poictrine, comme l'a escrit André Mathiol tresdocte & tresexpert medicin, en ses commentaires qu'il a faits sur

Dioscoride. Il y a plusieurs qui disent qu'il est contraire à l'estomach, encores que beuë auec vin elle arreste les vomissemens & les defluxions. Si on fait tremper ceste fleur das de l'eau, elle prendra vne telle couleur qu'on la prendroit pour du vin, qui est vne bonne tromperie pour ceux qui ont la fieure, & par ceste inuention nous en auons trompé plusieurs qui s'en sont bien trouuez. Que ce soit ici la derniere chose que je diray du Passeuelours, & ce pour faire plaisir aux ieunes filles : La fleur du Passeuelours seichee dans le four apres que le pain en est tiré, retient vne couleur merueilleusement belle, pour faire festons & chapeaux en hyuer, & se pourra bien garder ainsi beau & de couleur nalfue, iusques à sept ans ou plus.

De la Soulcie, & des remedes qu'on en peut tirer. Quarreau I. X.

Plusieurs se trompent bien lourdement, prenans la Soulcie pour le Heliotropiũ, soit pour le grand ou pour le petit : Non pas que la Soulcie ne suiue le Soleil, comme nous dirons tantost ; mais d'autant que la description d'Heliotropium ne luy conuient aucunement. Les Apotichaires l'appelent communément Calendula, pource qu'elle flourit presque tous les mois, le premier iour desquels

quels on appele Calendæ, ou cõme d'autres estiment, pource qu'elle germe & produit tous les mois: Les poëtes la nommẽt Caltha, & les François Soulcie, qui vient du mot Latin Solsequiũ, pource que ceste fleur suit notoiremẽt le Soleil à mesure qu'il s'en va d'Orient en Occident, cõme si elle se resiouissoyt de le veoir, tant il y a de conuenance entre ces fleurs & le Soleil. D'ou est venu qu'õ appele ceste fleur l'horologe des paisãs, la fiãcee du Soleil & l'herbe du Soleil, cõme nous auõs amplemẽt mõstré en nostre traité des secrets de nature, & ailleurs. Ie vien maintenãt à traitter des remedes qu'on peut tirer de la Soulcie. Le parfum de ses fleurs seichees, receu par les parties naturelles des femmes, fait sortir l'arrierefais: & les mesmes fleurs fresches, broyees auec du vin & beuës, prouoquent les mois: mais le suc de l'herbe est biẽ de plus grãde vertu pour celà: duquel si on se laue la bouche auec vn peu de vin ou vin-aigre vn peu chaud quand on a douleur de dents, ce sera vn bon & soudain remede: Le mesme fera la fueille amollie vn peu auec les doits, & appliquee sur la dẽt malade, mais il la faut premierement vn peu monstrer au feu pource que le froid (cõme dit Hypocrates pere de la medicine) est ennemi des nerfs, des dents, des os, du cerueau & de l'espine, & leur est fort contraire. Aucuns affirment que

N.i.

l'eau de Soulcie est bonne à toutes maladies des yeux, soit qu'elles procedēt de chaleur ou de froidure, & qu'elle oste les douleurs de teste. Peu s'en a falu que ie n'aye ici laissé passer sans en dire mot, vn grand secret souuent esprouué par moy & par mes amis, qui faisons estat d'experimenter les secrets de nature. Si vn personnage se sent saisi d'vne fieure pestilentiale, & que tout au cōmencement il boiue deux onces de suc de Soulcie, & puis qu'il se couche dans son lict & se faisant bien couurir qu'il sue, il se releuera tout garenti d'vne telle contagion: ce que comme ie confesse franchemeut l'auoir prins d'Alexander Benedictus, aussi le te presente-ie liberalemēt. Il y a bien d'autres secrets medicinaux de ceste plante, cogneus à bien peu de gens, lesquels auec plusieurs autres, iusques ici incogneus, nous produirons quelque iour en lumiere. I'estois sur le point de mettre fin à ce discours de la Soulcie, lors qu'vn medicin mien ami & familier me vint visiter familierement, cōme c'est sa coustume, lequel ayant leu ce recit des facultez de la Soulcie, m'asseura auoir cogneu vn Moine, qui guerissoit les fieures quartes, en baillant à boire deuāt l'acces, du vin blanc dans lequel on auoit broyé sept grains de Soulcie, reiterant ce bruuage par quelques iours: ie suis esté biē aise de t'aduertir de ceci, ensemble de ce que les fueil-

fueilles de Soulcie se mettent ordinairement dans les potages, qui n'y donnent pas mauuais goust ni mauuaise odeur : Les femmes les meslent aussi parmi les salades, comme elles font aussi les fleurs, contre les maladies du cœur, contre la iaunisse, les pales couleurs des filles, & contre la difficulté de respirer. On a aussi trouué par experiēce que le suc & les cymes de la Soulcie, reduites en forme de tourteau auec iaunes d'œufs, & mangees, arrestent les fleurs trop abondantes des femmes, & les prouoquent si elles sont arrestees. l'autheur de ceci est Pierre Penna medicin tresdocte, & bien versé en la cognoissance des simples.

LE SIXIESME SILLON DU Iardin medicinal contenant, le discours de quelques herbes qui ne sont pas bonnes à manger diuise en onze Quarreaux.

De l'Aluine ou Fort, & de ses remedes. Quarreau I.

IE veux icy ensuiure nature qui est la mere qui produit toutes choses, car cōme elle mesle ordinairement les choses facheuses parmy celles qui sont plai-

ſantes, & les ameres parmy les douces : ainſi veux-ie faire en ce diſcours des remedes tirez des iardins, ie meſleray les choſes plaiſantes parmy celles qui ne le ſont pas, & les choſes facheuſes parmy les agreables: Et pourtãt apres les herbes & fleurs de bonne ſenteur ie veux deſcrire quelques herbes ſans odeur & de gouſt mal-plaiſant, cõmençant par l'Abſinthe, lequel comme chacun ſcait, eſt faſcheux & au gouſt & à l'odeur. Les anciẽs en ont fait de trois ſortes, & ont appellé l'vn vulgaire, que les François nomment Aluine, pource qu'il a vne grande amertume, cõme l'Aloës: nos Bourbonnois l'appellent fort, à cauſe de ſa forte odeur & ſaueur, auquel eſt ſemblable le põtique, comme dit Galien : Le ſecond eſt celuy qu'on dit Seriphiũ ou Marin, de la ſemence duquel les medicins ſe ſeruent pour faire mourir les vers qui s'engendrent dans le corps, à cauſe dequoy ils lappelent Semen contra: le cõmun peuple François l'appele Barbotine & la mort aux vers, & les Apotichaires entendent fort bien ce langage. Le troiſieſme eſt nommé par quelques vns Romain, nous l'appellons Saintongeois, à cauſe qu'il croiſt en abondãce en ce pays là: or ceſtuy-ci, comme c'eſt le plus petit, auſsi eſt-il moins amer, il a ſes fueilles blanchaſtres, polies & plaines: il a auſsi vn odeur plaiſant & vn gouſt qui n'eſt pas trop fa-

Trois ſortes d'Abſinte.

facheux. Il est auiourd'huy fort frequent en nos iardins,& le mesle-on parmy les salades d'ou il reuient vn grand profit pour l'estomach & pour le foye. Mais laissant ces choses ie vien à traitter de ses facultez & remedes. Le parfum de la decoction d'Aluine oste la douleur des dents & oreilles: & si est bõ d'en distiler dedans, si elles iettent de la bouë. Plusieurs condãnent d'en faire breuuages, pource disent-ils, qu'il cause douleur en l'estomach & à la teste, principalement le cõmun, quoy qu'l y profite si on l'applique dessus. Il corrige les cruditez, prins auec Poiure, Rue, sel & vin: il nettoye la poitrine si on le prẽd auec Glay, mesmemẽt le Saintongeois. Cuit en eau de pluye, & refroidi à l'aër, est reputé auoir vne singuliere vertu pour renforcer l'estomach & le foye, & prouoque l'vrine si on le boit. Il est bon & profitable de le boire auec Ache, ou auec Capili veneris, contre la iaunisse. Et si prins auec miel, ou appliqué auec de la Laine, il profite pour prouoquer les mois. Si on se laue de sa decoction, il oste la demangeison: & beu auec vin empesche les souleuemens de cœur qui trauaillẽt ceux qui vont sur la mer, ou si seulement on le sent, ou qu'on le pende droit sur la region de l'estomach. Toutes les autres facultez & remedes de l'Absinthe sont comprins & clerement exposez par le poëte herboriste, en ces vers

comme ie les ay traduits.

Beu auec du vin-aigre il suruient à la rate:
Et beu auec du vin dechasse le poison
De la Ciguë Mortelle, du malin mousseron
Et la mauuaise dent qu'enuenime & qui gaste.
Si sur les lieux meurtris on le met il profite:
L'esquinance guerit, pourueu que bien tu l'ayes
Meslé auec nitre & miel: si à la façon ia dite
Tu l'appliques dessus, guerit du chef les playes
Si auec linge prins en façon de ceinture
On s'enuironne & ceint sans doute il guerira
De l'Eine molle la tumeur & enflure.
Et auec fiel de bœuf elle dißipera
Tout tintement & bruit qui fasche les oreilles.
Que si la Rate est dure o les grandes merueilles
Il l'amollit font bien, si comme vn cataplasme
On l'applique dessus: & cuitte encores verde
Auec de l'huyle aide fort l'estomach.

Voila ce qu'en dit ce poëte, l'ayant presque tout prins de mot à mot des Arabes. Ie m'estois presque oublié de dire que la cendre de l'Aluine meslee auec onguent rosat, est bonne pour noircir les cheueux: & qu'vne branche d'icelluy mise sous la teste, par sa seu le odeur fait dormir, pourueu que le malade n'en sache rien. Le vin prend le goust de l'Aluine, lequel on appele apres, vin d'Absinthe, qui est la chose la meilleure qu'on sauroit trouuer contre les maladies & affectiōs de l'estomach, comme nous dirons en no-

stre

ſtre traicté desvins medicinaux.Il ne faut pas cacher que l'Abſinthe mis dans les coffres & parmy les habillemens, les preſerue des Artres & autres animaux qui les gaſtent:d'auãtage que ſi on deſtrempe l'encre des imprimeurs auec l'infuſiõ d'Aluyne,les rats ne mãgeront ni ne rongeront les liures,cõme Pline l'a remarqué l'ayant prins de Dioſcoride, dans lequel aucuns auoyẽt mis des mouches au lieu des rats, aſçauoir Muſcis au lieu de muſculis.C'eſt vne belle choſe dit Ægineta, de boire de l'infuſion d'Abſinthe, auant que boire autre choſe:car on le met entre les remedes qui empeſchẽt l'yurongnerie : Quãt à la façon de le faire boire,les Anciens faiſoyẽt boire le ſuc aux enfans,enduiſant ſeulemẽt le bord du gobelet auec du miel,cõme le poëte Lucretius l'a bien monſtré par ces vers.

Comme les medecins qui veulent faire boire
L'Aluine trop amer aux bien ieunes enfans,
Enduiſẽt tout premier de miel le bord du voirre.

D'autres bailloyent ſes fueilles dans vne Figue pour couurir l'amertume,& pour luy dõner vn peu meilleur gouſt,qui eſt vne fort ſalutaire trõperie.Si on le fait cuire auec Roſes dãs du vin rude,puis en baſsiner l'eſtomach, oſte les douleurs d'iceluy,ou qu'õ y applique toute la decoctiõ:Et ſi on l'applique auec raiſins ſecs ſur les yeux,il corrigera la douleur d'iceux cõiointe auec battemẽt : ce q̃ fait biẽ

aussi le parfum de sa decoction en vin blãc, si on le reçoit les yeux ouuers. Galiẽ escrit que le bondonnement & tintement d'oreilles se peut guerir par le moyẽ de la decoctiõ d'Aluine si on s'en bassine: ou bien si on y distile du suc de Reffort meslé auec huyle rosat. D'auantage que l'herbe pilee, puis mise sur vne tuile biẽ chaude & arrosee de vin, elle guerit es coups, playes & meurtrisseures: outre ce sa decoctiõ faite auec Son, Chamomile, Melilot, Malue, vin & eau, y adioustãt d'huyles sedatifs de douleur, d'huyle Rosat, de Lis, de Aneth, ou de Chamomile. Appliquee sur les contusions & foulemens des muscles y sert merueilleusement. Et si on applique les fueilles pilees auec miel, sur les parties naturelles de la femme, elles ferõt ruisseler les mois. Si on fait cuire la semẽce d'Aluine auec racine de Glay, puis qu'on la face boire, elle nettoyera la poitrine, & seruira grandemẽt cõtre la iaunisse: Mais ce sera vn plaisir d'entendre Iean Mesué, recuillãt toutes ces choses & plusieurs autres en peu de paroles. l'Absinthe dit-il, est composé de deux substances, l'vne chaude amere, & nitreuse, à cause de laquelle il est laxatif, & ouure les opilatiõs: l'autre est terrestre, astringente & par icelle il cõforte & fortifie les parties, principalement quand il est sec. Or pource que la substance chaude est en la superficie, quand on le boit elle

fait

fait premierement son operation, & puis la substance terrestre & astringente la fait apres: par laquelle aucuns ont pensé qu'il laschoit le ventre, asçauoir en serrant & pressant, mais ils se sont trõpez: car il purge l'humeur bilieux & les eaux qui sont en l'estomach, dans les boyaux, au foye, & dans les veines, mesme quelquesfois par les vrines. Mais quãt à la phlegme, il ne la purge point ou bien peu, quoy que Auenzoar l'ait mis entre les medicamens qui purgent la phlegme. Il empesche toute corruption & pourriture: si tous les iours on prend vne once ou deux de vin ou eau dans lesquels on l'aye fait tremper ou cuire, ou bien de son eau distilee. Enduit auec miel & vn peu de Cumin, & chaufé puis mis sur les parties meurtries & frappees, y aide grandement. Si on fait tremper vne esponge dans du vin, ou d'eau, ou d'huyle, ou l'Aluine aura cuit, & l'ayant vn peu pressee, on l'applique sur les temples, ce sera fort bon pour guerir la Migraine, qu'on appele. L'oreille aussi parfumee de la decoction de Absinthe, soit vin ou eau, sera deliuree de toute douleur, tintement, & durté d'ouie qui y pourroit estre. Dauantage le vinaigre ou le vin dans lequel l'Aluine aura cuit, auec escorce de Citron, corrigera la puanteur de la bouche procedante de la pourriture des dẽts ou de quelques matieres corrompues en l'e-

ſtomach: ce que fait bien auſsi ſon eau diſtilee. Sõ ſuc meſlé auec noyaux de Peſche, tue & fait ſortir les vers qui s'engendrent aux oreilles, & és outres parties du corps. Mais ſur tout voici vn electuaire qui eſt ſingulier pour faire mourir les vers: D'Abſinthe deux onces, d'Euphorbe vne drachme & demie, de corne de cerf bruſlee demie once, de miel autant que beſoin ſera. On fait vn breuuage fort propre contre la gratte & la rongne, qui eſt compoſé d'Aluine, de Fumeterre, de Raiſins ſecs nettoyez des petits pepins de dedãs, & de Mirabolans citrins. Et d'autant qu'il purge trop doucement, on y adiouſte fort bien a propos le petit laict, la Fumeterre, le Nard, les raiſins ſecs mondez, afin qu'il purge mieux & plus ſeurement. Il fortifie l'eſtomach & le foye, ouure l'appetit, ouure les opilations, & oſte les maladies qui en procedent, comme ſont l'hydropiſie & la iauniſſe, il profite auſsi contre les fieures putrides & longues. Il faut cueillir l'Abſynthe au printemps, & en tirer le ſuc ſur le milieu du printemps, & le faire ſeicher au ſoleil ou ſur les cendres chaudes, dans vn pot de verre, comme on fait l'Aloës. Quant à la fleur, il la faut cueillir à l'entree de l'Eſté, elle endure d'eſtre moyennement cuitte. Iuſques ici nous auons produit ce que Meſué dit touchant l'Abſynthe, par le dire duquel nous acheuerons

rons l'histoire au discours de laquelle si nous nous sommes vn peu eslargis, & auons esté vn peu longs, qu'on en impute la faute à ce qu'vne herbe si commune a tant de remedes & si singuliers qu'on ne les peut pas tous reciter en brief.

De l'Auronne, & des remedes qu'on en peut tirer.
Quarreau II.

POVRCE que l'Auronne a la mesme amertume de l'Aluine, ie l'ay aussi voulu descrire incontinent apres. On le diuise communement, comme chacun sçait, en masle & femelle: laquelle plusieurs appelent Cyprez, ayant les fueilles blanchastres, mais le masle n'est pas ainsi blanchastre. Les Parisiens appelent l'vn & l'autre Auronne, petit Cipres de Garderobe, pource que mis dans les cofres, contregarde les abillemens des artres & tignes. Les anciens l'ont tenu pour vn contrepoison, si on le boit auec du vin: & enduit auec huyle il est bon aux transis & roides de froidure: voire contre tous venins qu'on baille pour rendre l'homme inhabile à habiter auec les femmes: mis dans le lict ou parfumé seulement, chasse tous serpens & bestes venimeuses qui se trainent.
Sa cendre incorporee auec huile de Reffort,

de Palma Christi, ou de Sauinier, fait sortir la barbe qui est trop tardiue à venir: & la decoction de ses fueilles aide grandement aux maladies des nerfs & de la poitrine: & pourtãt on estime qu'il sert de remede à ceux qui respirẽt auec difficulté, à ceux qui ont la toux & aux douleurs de la longe & de la matrice, si on le boit auec vin & vn peu de miel. Et en ceste sorte il remedie aussi a la sciatique & aux mois retenus. On tiẽt que l'Auronne appaise les frissons des fieures, si on le boit auec eau tiede auant que la frisson commẽce: ou bien si on se fait frotter l'espine du dos auec son huyle, aupres du feu. D'autres pour ce faire pilent les fleurs & summitez de ses branches, & les reduisent en forme de liniment, auec d'huyle, duquel apres ils oignent les plantes des pieds, le poignet des mains, & l'espine du dos. Auec la semence d'Auronne on fait mourir les vers, comme l'experimentent iournellement les femmes mesme. Ie di dauantage, que la mesme semence prinse au pois d'vne drachme, auec quelque peu des fueilles, & pilez dans du vin blanc, y adioustant vne noix & vn peu de Bol armeniẽ, puis coulez & beus, est vn remede admirable contre les venins, cõtre la peste, comme moy & plusieurs autres l'auons souuent heureusement experimenté. La semence de l'Auronne, bien broyee & destrẽpee en vin blanc fait

sortir

ſortir les mois. Que veux tu dauantage.

Si la douleur & chaleur de tes yeux
Tu veux guerir, applique ſur iceux
L'Auronne cuit en pure eau de riuiere
Coins, mie de pain, en voila la maniere.

Il fait ſortir toutes eſpines, eſguillōs, & autres choſes qui ſont plantees en la peau, ſi on l'applique tout ſeul, ou bien broyé auec graiſſe. Dauantage, ſoit qu'on le prenne par la bouche, ou qu'on l'applique, ou qu'on le cliſterize, il chaſſe & extermine la vermine du ventre, auſsi bien que l'Aluine: on dit auſsi qu'il rend hardi au ieu d'amours, ſi ſeulemēt on le met ſous le cuiſsin: or de dire ſi cela eſt vray ou non: i'ayme mieux en douter que de aſſeurer opiniaſtrenent & temerairement ceux donc qui ſont mariez le pourront eſprouuer.

De la Rue des iardins, & des remedes qu'on en peut prendre. Quarreau III.

IL ne ſe trouue point de iardin ſoit à la ville ou aux chāps, qui n'aye la Rue touſiours verdoyante, & d'odeur forte & malplaiſante. Pline & Pallade tiennent que ſa nature eſt telle, qu'elle vient mieux quand elle eſt deſrobee, & ſe plaiſt d'eſtre ſous l'ōbrage d'vn Figuier: parquoy Theophraſte eſtimoit la meilleure Rue eſtre celle, qui eſtant fichee

en l'eſcorce de Figuier, eſtoit apres enterree. Ce que Plutarque a bien auſsi recogneu, eſcriuant en ceſte ſorte en ſõ traité des feſtins: La Rue dit-il qui croiſt ſous vn Figuier, ou qui vient tout ioignant, eſt eſtimee plus plaiſante & de meilleur gouſt. Dioſcoride n'eſt pas beaucoup eſloigné de l'opinion de ceux-ci, recommandant d'vſer és viandes & pottages de la Rue qui croiſt pres d'vn Figuier, & reiettant l'vſage de toutes les autres: Voila qu'elle eſt la conuenãce qui eſt entre la Rue & le Figuier, laquelle Pline a tant magnifié: & au contraire la grande cõtrarieté d'entre la Rue & la Ciguë, de laquelle nous auons vn manifeſte argumẽt, en ce que ceux qui veulẽt cueillir la Rue, ſe frottent premierement les mains auec ius de Ciguë, pour empeſcher que la Rue ne leur cauſe des mauuais vlceres aux mains: ce qu'il faut entendre auoir eſté eſcrit de la Rue ſauuage, comme l'experiẽce meſme, qui eſt la maiſtreſſe des choſes douteuſes, le fera cognoiſtre. Mais tout ceci ne ſert en riẽ aux facultez & remedes de la Rue, leſquels eſtans excellẽts, auſsi les veux ie traicter amplement & au lõg. Florẽtinus tres-diligent interprete de l'agriculture grecque dit, que ſi on bouſche les oreilles auec la mouëlle de la Rue, ou auec vn de ſes bourgeons nouueaux, elle fera ceſſer la douleur de la teſte: Si on oint les yeux auec ſon ſuc
meſlé

meslé auec bon miel, ou auec du laict d'vne femme qui ait enfanté ou qui alaicte vn masle, il ostera tous esblouissemés & obscuritez de la veuë: ce qui se pourra bien aussi faire par le moyen du suc tout seul, le mettant sur le coin des yeux: & ceci seruira non seulemét pour les hommes, mais aussi pour les brebis & pour les cheuaux. Ce que Salernitanus n'a pas oublié disant ainsi en ses vers.

La Rue est noble qui fait veoir clair les yeux
Car par icelle clairvoid le chassieux.

Et le poëte herboriste,

La Rue mangee rend les yeux nets & purs:
Encores mieux si auec les liqueurs
De Fenoil tendre, de fiel & miel ensemble
Les yeux malades tu oints quand bon te semble.

Le mesme suc beu auec vin, resiste aux venins des serpens, & aide à ceux qui sont affligez du haut mal: mesme la Rue cuite auec des Figues iusqu'à ce qu'il n'en reste que la moitié, est bonne aux hydropiques: & sert de beaucoup contre les douleurs de la poitrine, des flancs, & de la longe: voire contre la toux & contre les maladies des poulmons, du foye, des reins & contre les frissons & tremblemens des fie ures qui viennent par interuales. La mesme Rue cuite en vin & Hysope, aide merueilleu semét pour apaiser les trẽchees de vẽtre & à

prouoquer les mois, soit qu'on la prenne par la bouche ou qu'on s'en basfine: Mise dans le nez elle arreste le sang qui en sort: & flairee souuent guerit celle maladie que les medicins appelent Ozena: & si on s'en laue, elle profite grandement aux dents. La semence est fort estimee de plusieurs medicins, contre la goutte, contre les amas de chair qui s'engendrent dans la matrice des femmes, & contre les humiditez d'icelle. Chacun sçait que le Basilic, qui est vne espece de serpent, guette & espie l'homme & les autres animaux pour leur nuire: & qu'il infecte par son attouchemẽt & par son souffle venimeux, les fruits & les plantes: & qu'il n'y a aucune sorte d'animal qui l'ose attaquer au combat sinon la Moustelle: laquelle par le moyen de la Rue qui luy sert de contrepoison & de deffence, ne fait point de difficulté de l'assaillir, & quand elle le treuue hors de son creux le fait mourir: le Basilic estant mort, si la Moustelle ne se retire soudain ailleurs; & si elle ne preuient le mal, en mangeant de la Rue, elle est en grand dãger d'estre suffoquee par l'infection de l'aër qui est au tour. Et pourtant il me semble que ceux là sont bien aduisez, qui plantent force Rue à l'entour des maisons champestres, des estables ou ils hebergent le bestial, pres des maisons & loges des bergers, puisque par sa vertu & faculté elle

resiste

resiste aux venins, & que nul serpent n'ose habiter en lieu où son ombre seulement puisse paruenir: comme Pline escrit aussi du fresne. Que s'il aduient que quelcun aye mangé de la Mandragore, du Iusquiame, de la Ceruse, de l'Opium, ou quelque autre chose semblable qui par sa grande froidure cause vn assoupissement mortel, il pourra estre gueri en beuuant du suc de Rue, ou du vin de sa decoction. Mais il ne faut pas oublier que la Rue par sa grande chaleur & bruslãte faculté, nuit au corps, si on en prend trop grande quantité, ou si on la flaire trop longuement: d'où est venu, comme i'ay souuent remarqué, que en temps de peste, ceux qui portoyent ordinairement de la Rue pour la sentir, se faisoyent venir des petites vescies aux leures, au nez & aux parties voisines, comme nous l'auons desia remarqué en nostre traicté des remedes & secrets contre la peste: car si on la met sur vne partie exterieure, elle l'vlcerera, & si on s'en frotte seulement, elle fera leuer des petites vescies. Parquoy il est fort bon de la mettre sur les charbons & autres tumeurs de la peste: car elle attire le venin au dehors, & ne laisse point retourner au dedans les mauuaises & venimeuses vapeurs. Et à ceste fin on la pile, auec du leuain bien aigre & de la graisse de porc, voire auec vn Oignon & des Figues on la fait cuire, y

adiouſtant vn peu d'Ammoniac, de chaux viue, de ſauon, de cantharides & vn peu de Theriaque, on en fera vn emplaſtre fort ſingulier, lequel eſtant mis bien à propos ſur la partie malade, fera ſoudain rompre les tumeurs peſtilentiales: ce que tu trouueras eſtre veritable, ſi tu en veux faire l'experience, & ſeras ioyeux de l'auoir apprins. Mais d'autant qu'en noſtre traicté, dont i'ay ci deuant fait mention, i'ay mis en auant vn grand nombre de tels remedes, ie ſuis deliberé & d'aduis de n'en adiouſter ici plus pas vn mot, mais de pourſuyure les remedes de la Rue par bon ordre, & le plus brief que faire ſe pourra, meſmement ceux où il ne faut pas beaucoup d'artifice pour le preparer. Si on fait chauffer le ſuc de la Rue dans vne eſcorce de Grenade, puis qu'on le mette dans l'oreille, il en oſtera la douleur, corrigera le tintement d'icelle, & fera mourir les vers qui s'y ſont engendrez. Les fueilles maſcheés oſtent la puanteur de la bouche, cauſee pour auoir mangé des Auls ou des Oignons, mais il ſe faudra apres, lauer la bouche auec du vinaigre. Si on fait cuire les fueilles de Rue, puis qu'on les pile auec du ſouphre, & vn peu de vinaigre, & qu'on les applique ſur les mammelles en façon d'emplaſtre, laiſſant le bout du tetin, il diſsipera le laict figé, & toutes les tumeurs qu'y peu-

uent

uent estre. Galien escrit que la Rue resiste fort à tous vlceres malins, soyent pourris & corrompus, ou corrosifs: mais en vn corps delicat, il la faudra faire cuire & piler auec mie de pain ou farine d'Orge. Mais en vn corps robuste & grossier, il conseille plustost d'vsur de la Rue sauuage, que non pas de celle des iardins. Sa semence cuitte en vin & beuë, corrige les sanglots qui sont causez & engendrez par la phlegme, & deliure de tout danger de suffocation qui s'en pourroit ensuyure. Les fueilles pilees & mises sur les escruëlles en façon d'emplastre, aneantissent entierement leur durté. Et les mesmes fueilles seichees & prinses en vne certaine quantité auec la moitié dautant d'encens, & beuës auec du vin ou auec sirop de Menthe, arreste les vomissemens, si on mange quelque nombre de fueilles fresches, puis qu'on boyue vn traict de quelque bon vin, cela ne guerira pas moins la morsure de la moustelle, que fait vne febue maschee & appliquee soudainement, la morsure du chat & du singe. Si on forme aussi vn pessaire, comme parlent les medicins, auec suc de Rue, il attirera puissamment les mois. Et les fueilles pilees & cuittes auec huyle de Lis, & auec graisse de poule ou de canard, & appliquees bien chaudement deuant & derriere sur la region de la matrice en façon d'emplastre,

corrigent les suffocations & subuersions de l'Amarris : lequel remede est aussi singulier contre les inflations du colon, de la matrice & du lõg boyau. Mais les fueilles seiches meslees auec les graisses susdites ont bien plus grãde vertu. Ce que dit Arnaud de Villeneuf ue est bien remarquable, asçauoir que la Rue trempee en vin blanc ou en eau rose, puis pilee & chauffee, iette vne vapeur qui se conuertit aisément en eau, & pourtant si on la recueillit auec vn vaisseau de verre, qu'on mettra dessus, on aura vn remede fort propre pour guerir les maladies des yeux. Ce que i'ay leu en Auicena n'est pas moins digne d'estre notté. Si quelcun, dit-il, prend des fueilles de Rue & de la semence, vne Noix auec vn peu de Bol armenien, & que il pile le tout en du bon vin blanc, & que l'ayant passé il le boiue à ieun, il sera asseuré que nul venin ne luy pourra nuire ceste iournee là, non pas mesme la contagion de peste quelque grande & forte qu'elle puisse estre. Les mesmes fueilles pilees seruent grandement contre les morsures des animaux venimeux, voire quand ce seroit vn chien enragé : pourueu qu'on les applique auec miel & sel sur la morsure, ou qu'on les face cuire auec vinaigre & de la poix, pour s'en seruir à mesme vsage, mesme il s'en trouue plusieurs qui afferment, que si vn person-

nage

nage s'est frotté auec suc de Rue, ou s'il porte de la Rue auec soy, il ne pourra estre offencé par les animaux venimeux. C'est bien vne chose asseuree que ceux qui en mangent, sont rendus mal propres à la generation, parquoy les femmes qui desirent d'auoir lignee de leurs maris doiuent hair la Rue comme la mort: car elle ouure la matrice & prouoque les mois. Ie di dauantage que mangee ou beuë, elle esteint & consume la semence genitale, amortit le desir d'habiter auec les femmes, & principalement aux hommes. Et pourtant les Grecs l'ont appelee d'vn mot qui signifie cela, asçauoir que par sa grande chaleur & siccité, elle consume la sem̃ece genitale la rendant seiche & aride, & pourtant la semence estant comme caillee & diminuee ils sont rendus steriles, principalement les hommes, ce qui aduient tout à rebours aux femmes, comme Salernitanus l'a remarqué par ces vers que i'ay ainsi tournez disant.

La Rue esteint aux hommes le desir d'habiter
Auec femme: & à elle le luy peut augmenter.

Estant pilee auec miel elle ouure toutes suffocations de matrice, si on enduit toute la partie qui est depuis le penil iusques au fondement. Ce qui est bon aussi contre les douleurs des iointures: & auec huyle pour chasser la vermine du ventre. Si on la fait cuire

auec fueilles de Laurier, ce sera vn bon reme de pour oster l'inflation des genitoires, estāt enduite dessus: & auec miel & alum, elle est fort bonne pour frotter les dartres & feux vollages. Auec Poiure & Nitre elle efface les taches blanches qui viennēt sur le corps qu'ō dit vitiligines: & si on prend quelque nōbre de ses fueilles auant le repas auec vne Figue seiche, & des vieilles noix, y adioustant vn bien peu de sel, cela rabatra la force des venins, & rendra l'homme asseuré des inconue niens qui en pourroyent suruenir, & si resistera au mauuais aër & contagieux. Et attribue on ceste inuention à Mitridates, tellemēt qu'on appele ceste composition le Diatessaron de Mitridates, lequel & moy & plusieurs autres auons heureusement esprouué au milieu de grandes pestes & contagions. Mais il sera bon d'entendre le poëte herboriste discourant & philosophant de la Rue.

Beuë auec vin ou mangee crue surmonte
Tous les venins: comme ce Roy de Ponte
Mithridates l'a souuent esprouué:
Car de matin soudain estant leué,
Mangeoit vingt fueilles de Rue auec du sel,
Deux Noix, deux Figues rendu cōme immortel
Contre poisons par ce beau Antidote.

Mais nous deduirons ces choses plus amplement, quand ce viendra a parler de la Noix quand nous traiterōs des arbres. Theo

pompe

pompe attribue ſemblables & pareilles vertus à la Rue qu'au Citron, contre les venins: diſant que Clearchus qui eſtoit tyran en la ville d'Heraclee, auoit de ſon temps fait mourir pluſieurs auec de l'Aconit, & que ſes ſuiets pour ſe garentir de ſa rage & violence, ne sortoyent de leurs maiſons que premierement ils n'euſſent mangé de la Rue, par le moyen duquel remede ils furent guarentis de la violence de Laconit: pluſieurs attribuẽt cela au Citron, comme nous monſtrerons ci apres en ſon lieu. Il ne faut pas ici oublier ce que Hyppocrates & Galien diſent de la Rue & de la Menthe, aſçauoir qu'eſtans verdes elles engendrent ventoſitez, & rendent habile au ieu d'amours, mais qu'eſtās ſeiches ou frittes, principalement leur ſemence, diſſipent les vẽtoſitez, rẽdent l'hõme laſche a ſe iouër aux dames, & arreſtẽt la perte de ſemẽce que les medicins appelent Gonorrhoea: & encores qu'il ſẽble que ceci cõtrarie aucunemẽt à ce qui a eſté dit ci deuāt, toutesfois ſi on y regarde de bien pres, & qu'on examine le tout diligemment, on trouuera qu'il n'y a point de contradiction. Luc. Apulee Platonique eſcrit que la Rue verde cuitte en huyle, & enduite auec cire neufue, a vne ſinguliere vertu contre les douleurs des Aines, mais il la faudra appliquer auec vn linge en forme de Cerat. La meſme Rue pilee auec Griote appaiſe

les defluxiõs des yeux appelees des medicins Epyphoræ:enduite auec vinaigre & huyle, el le esteint le feu saint Antoine: & la rosee du matin cuillie sur la Rue & distilee dans les yeux, en oste tout esblouissement & obscurité: ce qu'on peut faire aussi par le moyen de la vapeur qui en sort, quand elle est trempee & mise sur le feu. Si vn homme perd sa semence genitale sans y penser, qu'il mange de là Rue cuitte en vin auec quelque chose grasse, ou auec beurre frais, ou auec huyle fresche d'Amẽdres douces. Si tu veux arrester le flux des femmes (comme enseigne le mesme Apulee) enuironne la Rue auec or, argent & yuoire, & l'ayant ostee attache la dessous le talon. Aristote & Pline enseignent que la Moustel le ayant a combatre le serpent ou le crapaut, quand elle les trouue estant à la chasse des rats, elle mange premieremẽt de la Rue comme vn bon & souuerain preseruatif. Et pourtant tous les anciens ont tenu la Rue cõme vn excellent cõtrepoison, contre tous ensorcelemens, venins & contagions: & Pythagoras s'est abusé quand il a iugé qu'elle estoit dommageable aux yeux: car au contraire les tailleurs, graueurs & peintres, en vsent ordinairement pour leur aider à la veuë: elle est tellement contraire aux serpens qu'ils n'ont garde de se loger aupres, mesme l'odeur les fait fuir bien loin, & pourtant i'ay esprouué qu'estant

qu'estant appliquee auec vn peu de sel & d'Oignon, sur la morsure venimeuse des serpens, y sert de singulier remede. Ceux-là dōc sont à mon aduis, sagement, qui enuironnēt les sillons de leurs iardins, de Rue, afin de contregarder les herbes potagieres des animaux venimeux. Que ceci soit pour la fin, en cores qu'il ne semble gueres appartenir à la medicine. Les chats n'approcherōt point de la voliere ni des pousins, si on les frotte auec suc de Rue, ou biē si on garnit la voliere tout à l'entour de l'herbe mesme : ce que tu pourras aisémēt esprouuer, ensemble ce que dit Democrite, asçauoir qu'on chassera les mouscherōs & qu'on empeschera qu'ils n'approcherōnt aucunemēt, si on arrose la maison ou la chambre d'eau, auec vn rameau de Rue verde, ou qu'on l'arrose de la decoction de l'herbe mesme. Ce qu'aucuns raportent aussi aux puces, & disent pour l'auoir experimenté, qu'il est vray. Pourtant ce que le poëte herboriste a escrit se trouuera veritable, asçauoir,

La Rue cuite deschasse, les puces & leur race.

Or c'est assez discouru des facultez & remedes de la Rue: que i'ay voulu traicter amplement & au long, pource qu'elle est fort commune és iardins, & neantmoins elle est enrichie de beaucoup de vertus singulieres,

qui ne sont pas cogneuës de chacun, mais sont comme des merueilles, le discours desquelles nous reseruons ailleurs, afin que ie ne sois trouué trop long, & sans pouuoir trouuer le bout.

De l'Ortie, & des remedes qu'on en peut tirer.
Quarreau. IIII.

POurce qu'en plusieurs iardins, tant de la ville que des champs, il vient ordinairement vne grande quantité d'herbes (si les iardiniers sont negligens de les arracher) qui ne sont pas seulement inutiles à mettre és potages, mais mesme sont facheuses à la veuë, au toucher, & au sentir : voila pourquoy ie veux ici en traicter, entant qu'elles peuuent seruir à la medicine, car elles ne laissent pas d'auoir de grandes facultez, pour secourir le corps humain. Ie commenceray doncques par l'Ortie, laquelle a cela de particulier, que sans auoir aucuns aiguillons ni espines, mais seulement vn certain poil folet & certaine bourre, laquelle pique de telle façon & a vne vertu tellement bruslante, que pour peu qu'on la touche, elle fait sortir des petites vessies semblables aux brusleures du feu: ie croy que les gramairiens Latins luy ont donné ce nō d'Vrtica qui signifie bruslāte: & les Grecs luy ont donné le nō d'Acaliphe & de Cnide, vou-

voulans dire qu'il ne la faut point toucher ni manier, à cause de la douleur & demãgeison qu'elle engẽdre, par ce poil folet dont elle est reuestue, quoy qu'il semble delié & mol. Mais ceste mordacité & aspreté (laquelle se peut guerir auec d'huyle seulement) ne se manifeste pas incontinent, mais à mesure quelle croist elle se monstre : car au commencement du printemps, ceste plante n'est pas trop mal plaisante au goust, mesmes aucuns en mangent, estimãs que cela les preserue de maladie tout le reste de l'annee. Nicander asseure que la semenee d'Ortie est du tout contraire à la Ciguë, aux potirons, à l'argẽt vif, au Iusquiame, aux Serpens & Scorpions. Ses fueilles pilees & mises dans le nez, arrestent le sang qui en coule, & sur tout sa racine : ce que fait aussi son suc enduit sur le front. Phanias medicin fort renommé entre les Grecs, a descrit les louanges de l'Ortie, & dit qu'elle est fort profitable si on la fait cuire parmy les viandes, ou si on la confit. Auec vn bien peu de sel elle aide à la morsure des chiens : cuite en huyle, elle faict suer : cuite auec des Limaces ou coquilles elle lasche le ventre: auec ptisane nettie la poictrine: auec Thym ou Poliot, prouoque les mois arrestez : auec sel arreste les vlceres rampantes. Mais l'aspreté & mordacité qu'elle a, fait retirer la Luette prolõge, la matrice

qui est cheute,& le boyau des ieunes en,sans quand il sort par le fondement, si seulement on les en touche: & si faict que les bestes à quatre pieds s'eschauffent à cercher le masle. Ce que le poëte Macer(que ie nomme ordinairement le poëte herboriste)a biē sceu,aussi ne l'à-il pas oublié,disant.

S'on frotte la matrice auec fueilles d'Ortie
Soudain retourn'amont:la beste refroidie.
Qui ne veut nullement le masle suporter
Qu'on l'en frotte hardiment, pour nature eschauffer.

Plusieurs disent qu'on pourra esueiller les Lethargiques, si on leur frotte les cuisses auec quelque Ortie bien forte & piquante. & encores mieux le front. Dioscoride escrit & Galien consent à son dire,que les fueilles d'Ortie corrigent les Gangrenes, voire les chancres qu'on appele malins. Outre ce elles guerissēt les Escrouëlles, les vlceres sales, les apostumes & tumeurs,& remettēt les deloëures:les mesmes fueilles pilees auec vin & vn peu de mirrhe & appliquees, prouoquent efficacement les mois: & auec Cerat, elles aident fort à la Rate.Prinses dans du bouillon elles irritent aucunement le ventre, à cause qu'elles le chatouillent & ont vne certaine vertu detersiue.La Sauuage(que les Grecs appelent Agria, & est nommee des François Ortie Grieche) beuë en vin, efface les tu-

tumeurs qui viennent au visage, comme de ladrerie: ce qu'aucuns attribuent aussi à l'Ortie mauuaise & mordante: le suc de laquelle, comme on dit, prouoque l'vrine arrestee, rõpt la pierre, & si fait retirer l'Aluette prolongee pour quelque inflammation qui y est suruenue. Aucuns estiment pouuoir faire sortir les choses qui sont plantees dans le corps, par le moyen de sa racine, y adioustãt seulement vn petit de sel: & auec ses fueilles, broyees auec graisse, disiper & dissoudre les Escrouëles: que si elles se viennent à suppurer, ils disent lors qu'elles sont completes. Plusieurs broyent l'Ortie auec huyle vieil, & l'enduisent aux gouteux, & à ceux qui ont douleurs de iointures, pour lequel vsage la racine pilee auec vin-aigre, est estimee fort profitable. *Remede contre la Pierre.*

Vertus de l'Ortie.

Sa semence auec miel sert fort à la Colique
Et à la vieille toux si souuent on la boit:
Au polmon refroidi & au ventre tumide:
Et si fait vriner qui auec eau-miel la boit.

La mesme semence beuë semblablement en eau-miel, au pois de deux oboles, qui sont vn Scrupule, fait qu'on vomit aisément apres souper: & beuë auec vin cuit remedie aux inflatiõs de l'estomach: elle profite aussi à ceux qui respirent auec difficulté, si on la prend auec miel, car elle nettoye la poictrine. Elle est aussi bonne au mal de costé, si on la *Vn Scrupule est le tiers d'vne Once.*

fricaſſe auec ſemence de Lin & Hyſope. On fait vn certain liniment composé de fueilles d'Ortie, d'huyle & de ſel, lequel contregarde le corps de toutes froidures & friſſons violentes; encores qu'elles procedent de la fieure, ſi ſeulement on s'en oinct l'Eſpine, la plante des pieds & le poignet des mains. Il eſt bon auſsi contre les vlceres cauſees de froidure & glace. I'ay cogneu plusieurs grands recercheurs des ſecrets de nature, qui pour rabatre aucunement la grande chaleur du cœur, procedante de la fieure, & pour le rafreſchir, ils prenoyent le ſuc d'Ortie, & en enduiſoyent les arteres, y adiouſtãt vn peu d'onguent de Peuplier, que les apotichaires appelent Populeum. D'autres pour ce meſme effect, pilent ſeulement les fueilles d'Ortie & les appliquent ſur le poignet, & ſur les temples, auec vn bien peu d'huyle Violat ou d'huyle de Pauot. I'auois preſque oublié de dire, que la vapeur procedante de la decoction des Orties, receuë par les narines, les ouure & deliure de tout empeſchement: Ce que fait bien auſsi l'Auronne, mais ie l'auois oublié en traictant ſon hiſtoire, de haſte que i'auois de venir au reſte, ce qui eſt aduenu par negligence, afin que ie ne die pas par imprudẽce. Les fueilles d'Ortie pilees & appliquees ſur la matrice, en forme d'emplaſtre, la font retourner en ſon lieu, ſi elle eſt

ſortie.

fortie. La femence beuë auec vin cuit ouure les fuffocatiõs de matrice:& le fuc de fes fueil les auec vn bien peu de myrrhe, efmeut puiffammẽt les mois. Au furplus il ne faut pas cacher, que fi quelcun a de l'apoftume dans le corps (que les medicins appelẽt Empyique) qu'il prẽne vn fcrupule de femẽce d'Ortie re duite en poudre, auec quelque firop pectoral l'aualant peu à peu, il crachera aifément c'eft humeur gluant, & en fentira vn merueilleux foulagement. Quant à l'Ortie qui ne pique point, à caufe dequoy on l'appele morte, plu fieurs difent qu'elle a de fingulieresvertus cõ tre les efcruëlles, les chãcres & gangrenes. Ils enfeignent aufsi touchant la fauuage, laquelle à fa femence cõme le Lin, que cefte femẽce eft fort propre pour inciter & nettoyer la phlegme groffe & gluante cõme colle, quãd on craint de tumber en vn Afthme, ou grande difficulté d'aleine: car non feulement elle prepare l'humeur gluãt qui empefche, mais aufsi l'euacue particulieremẽt, cõme fait la femence de Carthame, prins' au mefme pois. Voici pour le dernier, encores qu'il femble ne conuenir gueres à la medicine: Les racines d'Ortie cuittes auec la chair, la font cuire plus foudainement. Et la racine de Blanc-d'eau mife dedans les pois qui cuifent, les fait tous fortir l'vn apres l'autre, fans qu'il en refte pas vn, comme fi le pot mefme

les chassoit. Il sera bien aisé de l'esprouuer, quant à moy ie ne l'ay pas encores essayé.

Du Plantain & des remedes qu'on en peut receuoir. Quarreau. V.

S'Ensuit maintenant le Plantain, lequel on trouue par tous les iardins les louanges duquel, sont amplement recueillies par Themison medicin, duquel Pline fait mention. Si quelqu'vn prend ses fueilles apres les auoir faites tremper en eau-miel, ou bien apres les auoir broyees & pressees, deux heures deuāt l'acces, au pois de deux drachmes, il rendra les acces des fieures tierces beaucoup plus courts & plus aisez: ce que fera biē aussi le suc de sa racine trempee ou pilee: ou la racine mesme trempee en eau ferree. Aucuns baillent trois racines à boire en trois ciathes d'eau, ou comme dit Dioscoride, en trois ciathes moitié eau & moitié vin, à ceux qui ont la fieure tierce: & quatre racines & autant de ciathes d'eau & de vin à ceux qui ont la fieure quarte. Les fueilles sont fort bōnes pour mettre sur les gouttes chaudes, pour les rafreschir, & sur tout au commencement. Son suc guerit les vlceres de la bouche, si on s'en laue: voire la fueille mesme appliquee, ou sa racine machee, encores qu'il tumbe de la defluxion en la bouche.

On don

On donne le Plantain à ceux qui ne sentent point la viande, c'est à dire, qui n'en tirent point de nourriture (que les Grecs appelent Atrophous) à diuers iours: & pourtãt on tiẽt qu'elle guerit la Pthise, si on la fait cuire en vin & qu'on la baille à boire. Il aide à ceux qui ont le haut mal, à ceux qui respirent auec difficulté, & sert de remede contre les Escrouëlles, si on y adiouste vn peu de sel. Auec le Plantain on guerit les brusleures, si on le mesle auec blãc d'œuf, de telle sorte qu'on ne s'apperceura pas de la cicatrice. Il arreste le sang qui coule d'vne playe: & pilee elle fait ouurir les charbons. On la donne auec profit à ceux qui ont disenterie & flux de vẽtre, l'ayant premierement faitte cuire en vin aigre & sel: ou bien son suc auec Ris ou Froumentee: on le peut bien aussi clisterizer. Auec terre Cimolienne & Ceruse, il sert de remede au feu sainct Anthoine, encores qu'il auroit desia occupé la moitié d'vn homme, lequel mal on appele Zoster, & s'il enuironne vne fois vn homme il le fait mourir. La semence pilee benẽ en vin brusc & rude (pourueu qu'il n'y ait point de fieure) arreste fort bien tous crachemens de sang, aucuns disent toutes euacuations & pertes de sang, soit par la bouche, par le ventre ou par la matrice: si fait bien aussi le suc des fueilles beu ou clisterizé: lequel aussi siringué dans les

P.i.

fiftules, leur fert de fingulier remede. On fait cuire le Plantain auec la Lentile de marais, comme on fait la Bette, pour s'en feruir contre l'hydropifie. Et fi vn homme eft affligé de celle maladie que les medicins appelent Leucophlegmatia, que nous pouuōs appeler mauuaife habitude, il luy faut faire vfer du Plantain bouilli, apres toutesfois que le malade aura mangé du pain tout fec, de forte que le Plantain fe trouue comme au milieu de la viande. Les fueilles pilees oftent la douleur & l'enfleure des deflouëures, y adiouftant vn peu de fel. Elles amoindriffent aufsi les gros bords des vlceres, & arreftent les vlceres corrofifs: bref, elles remedient à toutes fortes d'vlceres, principallement des femmes, des gens vieux & des enfans: mais, fi on les faict vn peu amollir au feu, elles en feront meilleures: & pour le mefme vfage on fe pourra feruir du fuc auec Cerat: Lequel beu tout feul fert aux fuffocations de matrice, & diftilé dedans les oreilles fert aux douleurs d'icelles: & eft bon pour mettre és colires qu'on fait pour les chafsieux, & pour ceux qui ont inflammation aux yeux. Il proufite aufsi contre les genciues fanglantes, fi on s'en laue la bouche: & mis és lieux naturels des femmes auec de laine, les garde de tomber en fuffocation de matrice,

&

& arreste les fluxions dicelles, encores qu'elles soyent auec sang. La racine machee appaise la douleur des dents, si faict bien aussi si on se laue de la decoction d'icelle. Laquelle sert contre les vlceres de la vescie & contre les maladies des reins, si on la prend, ensemble les fueilles, auec vin cuit. Aucuns disent que si quelqu'vn attache vne de ces racines auec vn filet, & qu'il la porte pendue au col, cela dissipera les Escrouëlles & les gardera de croistre. Ie reuien à parler des fueilles, lesquelles guerissent les vlceres vieux & inegaux, si on les met dessus: outre ce elles consolident les fistules, & remedient à la morsure des chiens: & appropriees auec laine en forme de pessaire, elles purgent la matrice. Sa semence pilee & saupoudree sur les playes & vlceres, les guerit bien tost: Son suc donné à boire auec eau miel, deux heures deuant l'acces de la fieure quarte, y aide fort, & si on le continue en fin la fera perdre, ce que plusieurs ont experimenté, comme i'ay entendu. Les fueilles du moindre Plantain pilees auec sel, & appliquees en façon de cataplasme, adoucissent peu à peu la douleur des nerfs & l'enfleure de la goute: l'emplastre aussi composé de son suc, d'vn blanc d'œuf, & de Bol armeniẽ, appliqué sur le front, arreste le sang qui coule du nez: & le suc beu ou siringué dedans

la matrice retient la trop grande abondance des mois.

Son suc guerit l'vlcere qui vient aupres des yeux
Si auec laine molle on le met sur iceux
Et par neuf diuers iours souuent on le rechange:
Que si par long chemin quelque douleur estrange
Vient aux pieds, dont souuent on est bien tormenté:
Le Plantain en vin rude te donnera santé.

Les fueilles ont vne vertu admirable pour refroidir, nettoyer, & desseicher, comme l'ont tesmoigné Dioscoride & Galien: & pourtant on les enduit auec heureux succes sur les vlceres malins, & sur les tumeurs de la lepre: & si sont bonnes aux vlceres humides, & à ceux qui pour la grãde abondance d'humeurs que s'y amasse sont malaisez à nettier. Ie ne puis que ie ne die que i'ay souuent experimenté vne vertu singuliere du Plantain contre la contagion de peste, en quelque sorte qu'on le print: d'auantage ie puis bien affirmer, pour l'auoir bien experimenté, que s'il s'engendre des vers dans vne playe ou vlcere, il ne faut sinon les saupoudrer auec de la poudre de Plantain sec, car cela les fera mourir. Tu trouueras d'autres secrets & remedes bien certains & esprouuez pour cela mesme,

mesme,en nostre traicté des secrets de nature,&en nos Centuries des choses memorables,qui seront bien tost acheuees.

De l'Armoise & de la Tanee,& des remedes qu'on peut tirer & de l'vne & de l'autre. Quarreau. VI.

IE me suis prins garde que plusieurs dames riches, plantent & nourrissent soigneusement l'Armoise en leurs iardins, à cause des commoditez qu'elles en reçoiuent,comme nous monstrerons ci apres: & c'est ce qui m'a donné occasion,de recueillir ici en peu de paroles les remedes qu'on en peut prendre. On en void en nos quartiers de deux sortes: L'vne iette force branches, comme l'Aluine ayant les fueilles grandes, & de couleur de verd-brun, & c'est celle qu'on appelle communémēt Armoise.L'autre vient le long des leuees & fossez, voire parmy les champs labourables,ayāt les fueilles plus petites, & c'est celle qu'on appelle communément en France l'herbe de sainct Iean.Toutes les deux,selon dioscoride & Galien,ont vertu d'eschauffer, de deseicher, & d'attenuer, & les met-on auec profit és remedes qu'on fait pour les defauts des femmes, pour faire sortir les mois,l'enfant, & l'arrierefais: elles laschent les retressissemens

de l'amarris, appaise les imflammations de celle:rompt la pierre,& fait vriner. Pour faire venir les mois arreſtez, il faut mettre de poignees d'Armoiſe toutes chaudes ſur le penil:ou bien faire boire de ſes fueilles au pois de trois dragmes. Les fueilles de la petite Armoiſe bien pilee auec huyle d'Amãdres ameres,& miſes ſur l'eſtomach,appaiſent la douleur d'iceluy:& ſon ſuc auec huyle Roſat,guerit la douleur des nerfs. Toutes les deux ſortes pilees en huyle de Glay,auec des Figues & de la Myrrhe, eſt vn bon remede pour la matrice,car cela la purge &nettie,ſoit qu'on la ſiringue dedans ou qu'on l'applique. Le ſuc meſlé auec huyle violat, & oinct ſur l'eſpine, corrige les chaleurs des fieures des enfans.

Aux Eſcrouëlles auec ſuif Pline fort la recommande,
Pour l'appliquer:ou la boire auec du vin il commande.

La racine beuë purge tellement les femmes qu'elle fait ſortir meſme les enfans morts. Les fueilles cuites, & appliquees ſur le petit ventre auec farine d'Orge,font ſortir les mois & l'arrierefais: Et ſi vne femme eſt au trauail d'enfant & qu'elle ne puiſſe deliurer, il luy faut mettre ces fueilles cuites & encores chaudes ſur le nombril & ſur les cuiſſes, & tu verras l'enfant ſortir comme

par

par miracle. On baille aufsi la decoction des deux Armoifes, faitte en vin doux, contre la grauelle, & contre la difficulté d'vriner. Aucuns tienent que si quelqu'vn porte de l'Armoise auec soy, il ne pourra receuoir dommage d'aucun mauuais medicament, ni d'aucune beste, non pas mesme du Soleil. Et si celuy qui a à cheminer la porte auec soy, il ne sentira point de l'afsitude. I'oubliois icy vne chose bien notable & bien belle, asçauoir que l'Armoise broyee entre les doigts, ou auttrement pilee, puis mise dedans les parties secretes d'vne femme en forme de pessaire, seruira de beaucoup pour deseicher la matrice de celles qui l'ont trop humide & glissante. La mesme, comme nous auons desia dit, estant cuite & appliquee sur le petit ventre, voire sur le dedans de la cuisse, attire l'enfant & l'arrierefais: mais il la faudra oster bien tost, autrement elle attireroit la matrice aufsi. Si tu broyes le suc de l'Armoise auec quelque nombre de iaunes d'œufs cuits, & que tu mette tout cela sur la matrice, incontinent tu appaiseras les douleurs qui suyuent l'enfantement.

Plusieurs prennent la Tance pour vne troisiesme espece d'Armoise, & luy attribuent mesmes facultez: Aquoy cõtredisẽt plusieurs excellens medicins, disant que la Tance est

plustost le Parthenium masle. Les facultez & vertus aprouuees duquel sont, qu'il dissout les ventositez de l'estomach & du ventre, & chasse la vermine. Plusieurs s'en seruent aussi comme d'vn souuerain remede pour rompre la pierre, & pour faire vriner. Mais comme la Tanee est plus propre pour les hommes, aussi la Maronne est meilleure pour les femmes, laquelle les Latins appellent Matricaria, pource qu'elle remedie & guerit les douleurs de la matrice. Les Parisiens la nomment cõmunément Espargoutte: pource que ses fueilles estans pilees & appliquees à la bouche & aux oreilles contre la douleur des dents, elles espardent les gouttes de la phlegme, & attenuant la saliue la font sortir.

De la Chelidoine ou Esclere, & des remedes qu'on en peut tirer.
Quarreau VII.

LA grande Chelidoine (car c'est d'icelle que nous voulons parler principalement icy) croist en plusieurs murailles des iardins & és lieux vmbrageux: on l'appelle communément en France Esclere: pource qu'elle esclarcit la veuë & en chasse toute obscurité & esblouissement. Quant au nom de Chelidoine, elle l'a prins des hirondelles (que les Grecs appelent Chelidones) pource que cõme

me dit Theophraste,elle fleuritquand les hi rondelles viennent, & quand elles s'en retournent, elle flestrit & se meurt. D'autres, comme Aristote & Pline affirment, que la vertu de ceste plante a esté cogneuë par le moyen des hirondelles, car elles font venir la veuë à leurs petits,qui naissent aueugles, auec ceste herbe: que si les petits estans encores dans le nid on leur pique les yeux auec vne espingle, tellement qu'ils ayent la veuë perdue,ils la recouureront par le moyen de ceste herbe que la mere apportera,& leur en touchera les yeux: mesme Dioscoride dit, que quelques vns ont bien esté de cest aduis: mais Cornelius Celsus tient cela pour vne fable & pour vn cõte fait à plaisir, & dit que si la veuë de ces oyselets est blessee par quelque chose externe, qu'auec le temps elle retourne peu à peu en son premier estat, & se guerit: de sorte qu'on attribue à la mere par le moyen de ceste herbe,ce qui se fait de soy-mesme:de là on a recueilli que le sang des hi rondelles sert de remede contre les blesseures des yeux, par quelque cause externe, ne plus ne moins que celuy de palumbes & de pigeons,au deffaut de celuy d'irondelle. On tire vn certain suc de la fleur de l'Esclere,lequel estant mis en vn pot bien net, auec de bon miel,on le fait cuire sur les cẽdres chaudes,&s'en sert on apres pour oster l'esblouïs

fement des yeux. Sa racine benẽ auec Anis dans du vin blanc remedie à la iaunisse, & aux obstructions & opilations du foye, & sert aux vlceres rampantes, si on l'applique dessus, voire à ceux qui sont enuieillis, & qui sont conuertis en fistule: ce que Q. Serenus à confirmé par ces vers.

Si vieille playe en fistule se tourne
L'esclere & miel fort bon secours luy donne.

Ie ne me taiseray pas ici de ce que plusieurs tiennent pour vn grand secret: asçauoir que l'herbe de la grande Chelidoine portee dessous la plante du pied, guerit ceux qui ont la iaunisse, comme on dit, mais il la faut porter nuit & iour & la changer souuent. Ils disent aussi que si on applique la mesme herbe sur les mammelles des femmes, qu'elle arrestera l'abondãce des mois: Et dauantage que l'herbe pilee auec la racine, & bouillie auec huyle de Chamomile elle oste les trenchees de ventre, & les douleurs de l'amarri: & la poudre de toute la plante, guerit les playes & vlceres. Les verruës tomberont & seicheront, si on les frotte souuent auec suc de Chelidoine. Si quelcun desire d'en sçauoir dauantage, qu'il lise nostre Chiliade des choses memorables. Mise sur les mammelles elle arreste fort bien la trop grande abondance des mois: & desseiche tellement les vlceres que plusieurs s'en seruent au

uent au lieu de Spodium : mesme on l'applique sur les vlceres qu'on ne peut guerir a,uec graisse. Galien dit qu'elle a vne vertu chaude & fort detersiue,& que son suc est fort propre pour esclaircir la veuë: principalement à ceux ausquels s'amasse sur la prunelle quelque chose d'espez, qui a besoin d'estre digeré & dissipé, Plusieurs sont d'aduis de n'en gueres vser au dedans, mais qu'il est plus commode d'en vser au dehors,comme contre la gratelle & le mal S. main ddes enfans & pour les remedes des metaux dont les Alchimistes vsent.

De la Mercuriale, & des remedes qu'on en peut tirer. Quarreau VIII.

CESTE herbe a retenu entre les Frãçois le nõ mesme latin : & en fait on de deux sortes,asçauoir masle & femelle: La femelle a les fueilles plus blanchastres, & le masle les a chargees de couleur plus brune. C'est merueille de ce qu'on dit de l'vne & de l'autre, asçauoir que le masle fait qu'on engendre vn masle, & la femelle fait aussi qu'on engendre vne femelle, si incontinent apres auoir conceu on boit leur suc auec vin cuit,& qu'on mange leurs fueilles cuittes auec huyle & sel,ou biẽ crues auec vinaigre:Dioscoride est d'accord en cela auec Pline, sinon qu'il

dit qu'il faut boire ce suc incontinent apres la purgation des mois, & qu'il faut appliquer les fueilles pilees sur les parties seruans à la generation: l'experience y a adiousté ceci, asçauoir qu'vn iour ou deux apres les purgations il faut faire prēdre à la fēme ce suc par trois diuers iours, & le quatrieme, apres que elle sera sortie du bain, auoir sa compagnie. Q. Serenus medicin autant docte qu'ancien: discourāt sur ceci tant de la conception que de l'enfantemēt, en a ainsi parlé en quelques vers, comme ie les ay traduits.

Si le fruit des enfans, qu'on cerche au mariage
Et l'espoir de lignee plusieurs ans te deçoit:
Par les Mercuriales grand profit on reçoit
Si ensemble on va coucher soudain apres l'vsage

Hipocrates, comme le recite Pline, a fort magnifié l'vne & l'autre Mercuriale pour l'vsage des femmes, l'appliquant auec miel, ou huyle rosat, ou huyle de Glay, ou huyle de Lis, pour faire concepuoir, pour prouoquer les mois, & pour faire sortir l'arrierefais: & dit qu'il aduiendra le mesme, si on la boit ou qu'on s'en basine. Il distiloit aussi le suc dās les oreilles de ceux qui oyent dur, & les oignoit auec vin vieil: il mettoit aussi les fueilles cuittes auec graisse fresche, à ceux qui auoyent difficulté d'vriner, l'appliquant sur la vescie. Pour lascher le ventre, encores qu'il y ait de la fieure, on en prend vne bonne poi gnee,

gnee, & la fait on cuire en deux ſeſtiers d'eau, iuſques à ce qu'il n'en reſte que la moitié: ou bien on boit le ſuc auec miel, y adiouſtant ſeulement vn petit de ſel: ou bien on fait auſsi cuire l'herbe auec de la Malue, dans vn bouillon de poulet, ce qui eſt bien meilleur. Dioſcoride ordõne de la faire cuire dans le potage, pour laſcher le ventre: & dit que le bouillon purge l'humeur bilieux & les eaux par le bas. Le ſuc meſlé auec vinaigre remedie aux maladies rampantes. La ſemence de l'vne & l'autre Mercuriale, miſe dans ce qu'õ boit, ou cuite auec Aluine ou Chiches, guerit la iauniſſe, & ſes fueilles enduites ou ſon ſuc, oſtent toutes ſortes de verruës, nettoyent la poitrine, mais elles nuiſent à l'eſtomach. Galien enſeigne que chacun vſe de la Mercuriale, pour laſcher le ventre & pour purger: que ſi on s'en veut ſeruir en cataplaſme, on trouuera qu'elle a vne vertu digeſtiue. L. Apulee Platonique donnoit la ſemence de Mercuriale broyee en vin cuit, à ceux qui auoyent le ventre dur: & appliquoit les fueilles auec vin blãc vieil, à ceux qui auoyẽt des defluxions ſur les yeux, & à ceux auſquels les yeux larmoyent continuellement. Outre ce il diſtiloit le ſuc tiede dans les oreilles de ceux qu'y auoyent de l'eau qu'y eſtoit entree

De l'herbe appelee Parietaire & des remedes qu'on en peut tirer. Quarreau IX.

CESTE herbe à prins ſon nom de Parietaire, des parois ou murailles où elle croiſt le plus ſouuent, encores qu'on en trouue bein auſsi pres des hayes & parmi les vignes. On l'appele auſsi Helxine, pource que elle a des petites boulettes aſpres & piquantes, par le moyen deſquelles elle ſe prend & attache aux habillemẽs, D'autres la nommẽt Perdicium, pource que les perdris en ſont fort friandes, & ſe veautrent volontiers ſur icelle. Elle s'apele pareillemẽt Vrceolaris ou Vitreola pource qu'elle eſt fort propre pour nettoyer les cruches & verres. On tiẽt que ſi les griues, pigeõs, & poulets mangẽt de ceſte herbe, ils en ſont degouttez vn an entier: On l'applique auec profit ſur les gouttes, auec ſuif de cheure ou de bouc, & contre les rompures, cheutes, precipitations & renuerſemẽs de chariots, elle y ſert diuinemẽt. Elle guerit les apoſtumes & inflammatiõs, & toutes bruſleures. Son ſuc incorporé auec Ceruſe, diſſout les tumeurs qui viennent en la gorge, & les goittres qui ne ſont que commencer: fritte auec beurre frais, ou auec graiſſe de chapon fraiſche, & miſe ſur le ventre toute chaude en façon de cataplaſme, appaiſe la violẽte douleur de la colique, mais il la faut chãger ſouuent: cõme auſsi elle appaiſe les douleurs de la grauelle, & les cruels tormẽs de la pierre, ſi on prend ſon ſuc auec du vin blanc, & meſlez

meslez auec d'huyle frais d'Amãdres douces, on les mesle bien ensemble, puis on le boit. Elle guerit aussi les inflammations de ces glandes qui sont à la racine de la langue que les medicins appelẽt Tonsile, si on la mesle auec huyle rosat. Les fueilles, comme dit Dioscoride, ont vertu d'incrasser & refroidir, & pourtãt enduites elles guerissent le feu saint Antoine, comme nous auons desia dit: & corrigent aucunement le mal qui vient au fondemẽt, qu'on appele le mal saint Fiacre, & tous vlceres qui rampent & s'eslargissent. Tant l'herbe que le suc: enduits ou gargarizez, profitent grandement aux maladies du gosier & distilé dans les oreilles enflambees auec huyle rosat, les soulage fort, & bien souuent les termine du tout. Elle a aussi vne faculté detersiue, comme on le peut aisément cognoistre és pots de verre qu'elle nettoye si biẽ: pareillement elle a quelque astriction, conioin te auec vne humidité aucunement froide: par quoy elle guerit toutes inflammations, si on l'y met au commencement ou en l'augmentation, & iusques à ce que la maladie soit arrestee. L. Apulee la faisoit cuire en eau: de laquelle il basinoit la partie affligee de goutte, & quant à l'herbe ainsi cuitte, il la piloit auec graisse & la mettoit dessus auec vn linge en façon de cataplasme. Au reste i'ay apprins par l'experience certaine, & qui a esté

eſprouué d'aucuns que la Parietaire verde pillee auec pain, huyle de Lis, huyle Roſat, ou de Chamomile,& vn peu chauffez,ſe ruēt grandement aux apoſtemes des mammelles des femmes.

De la Malue & Guimauue,& des remedes qu'on en peut retirer. Quarreau X.

NOVS eſcrirons ici amplement & autāt que touche la medicine de l'vne & de l'autre Malue, aſçauoir de celle des iardins& de la ſauuage: car elles ſont toutes deux fort en vſage,auſsi ſont elles fort communes. Anciēnement on la plantoit és iardins, & s'en ſeruoit-on pour mettre és pottages, & pour ſe nourrir,auec ce qu'elle tenoit le ventre laſche & mol,d'où eſt venu le nom Grec de Malachi & le nom Latin de Malua: ce que le poëte teſmoigne plaiſamment,diſant.

Ma fermiere m'apportoit Malues pour lacher le ventre.

Et l'autre poëte,comme nous l'auons deſia remarqué, au commencemēt quand nous parlions de la Laictuë.

Phebe tu as la face d'vn qui eſt dur de vētre
Mange donc de viande ou Laictuë & Malue entre

C'eſt bien vne choſe admirable de ceſte herbe, aſçauoir que non ſeulement la fleur mais

mais aufsi la fueille (comme a efcrit Theophrafte) fuit & remarque le foleil, encbres qu'il foit caché & couuert de nuees: tellemēt que c'eft comme vne vraye marque & fignal pour cognoiftre où eft le foleil: & à caufe de ce on le nombre entre les herbes qui fuyuēt le foleil, comme nous en auons aduerti il n'y a pas long temps, en noftre traité des fecrets de nature & ailleurs. Damageron qui eft vn auteur fort celebre entre les medicins & agriculteurs Grecs, a laiffé par efcrit à la pofterité, que le fuc de Malue eft bon pour adoucir l'afpreté de la gorge : & qu'il corrige les cuifons qui furuiennent à la peau: Item qu'il aide à la fascherie des reins, & furuient grandement aux irritations de la vefcie. Si on la mange bouillie elle efclaircit fort la voix, & auec huyle & murete de poiffon, que les medicins appelent Garum, elle lafche le ventre. Ie n'ay pas voulu oublier ni paffer fous filēce ce que Pierre Pena a efcrit en fon liure des plantes. Les medicins, dit-il, & les apotichaires plus experimētez de Venife, font des petites tablettes auec de la mucilage tiree de la racine de Guymauue, lefquelles ils font endurcir les faifant cuire auec du fucre, mais il les faut toufiours remuer de peur qu'elles ne bruflent: & fe feruent de ces tablettes contre les defluxiōs fubtiles & deliees des poulmōs: tous ne font pas bien experts pour les bien

faire à cause de la lenteur & viscosité qui est en la mucilage. Les fueilles de Guymauue ou de Malue pilees auec vne brãche de Saulx font vne emplastre qui empesche les inflammations de venir ou de croistre, & si arreste le sang qui coule. Estant aussi pilee auec Oignõs ou Pourreaux, elle guerit les picqueures des serpẽs, si on l'applique dessus. Son suc distilé dãs les oreilles, appaise la douleur d'icelles: & beu auec miel sert de remede à ceux qui ont douleur de foye: le mesme suc assiste à ceux qui sont affligez du haut mal: & sert de remede singulier aux graueleux & à ceux qui ont la sciatique. Si quelcun est oint auec suc de Malue sauuage & huyle, ou qu'il porte la plante auec soy, il n'a garde d'estre piqué des mousches guespes. Que s'il a esté picqué depuis n'agueres, mesme que l'esguillon y soit demeuré, le mesme suc y seruira de secours, ou l'huyle seul. Le bouillon de la Malue ou Guymauue bouillie beu, fait cesser les difficultez d'vriner, & deliure la femme qui est au trauail de l'enfantemẽt. On a trouué par experience, que piquer les dents qui font mal, auec la racine de la Malue qui n'a qu'vne tige y sert beaucoup: pareillement qu'vne femme deliure plus aisément, si on luy met des fueilles de Ma ues dessous: mais incontinent que elle sera deliuree il les faudra oster, de peur que la matrice ne sorte aussi: à quoy sert aussi si on

ſi on leur fait prendre à ieun du ſuc auec vin. Aucuns ont enſeigné, que ſi les femmes prennent vne poignee des fueilles auec huyle & vin, que cela les purgera ſuffiſamment. Elle guerit auſsi les eſcrouëlles, les parotides, oreillons, & enfleures de la gorge, y adiouſtant vn peu de ſaliue humaine, ſans aucune playe. Aucuns attachent ſa ſemence pilee, au bras de ceux qui ne peuuent contenir leur ſemence genitale. Xenocrates a bien remarqué ceci (pourueu que ce ſoit d'vne Malue n'ayant qu'vne tige) qu'eſtant ſaupoudree ſur les parties ſecrettes des femmes, cela leur acroiſt merueilleuſement le deſir d'habiter auec le maſle. Quoy qu'Olympias de Thebes die que les Malues ſont auorter, ſi on les met dás la matrice en forme de peſſaire, auec graiſſe de canard: ce qu'il euſt peut eſtre mieux vallu taire. Dioſcoride dit que celle des iardins eſt meilleure à manger que la ſauuage, mais qu'elle nuit à l'eſtomach: les tiges de laquelle comme elles ſont aiſees au vẽtre & aux entrailles, auſsi ſont elles fort propres pour la veſcie. Sa ſemence cuitte dans du vin & de l'eau, & vn bien peu de vinaigre, profite grandement contre les piqueures & morſures des animaux venimeux, ſi on en boit vne partie, & qu'on applique l'autre ſur la partie bleſſee. Et auſsi les fueilles toutes

crues pilees auec huyle rosat aidét grádemét aux brusleures, comme aussi l'eau de leur decoction. Les mesmes fueilles auec pain s'appliquent auec vtilité contre la vehemẽce des playes. Le suc beu tout à par soy, ou siringué auec huyle de Lis, amollit la matrice. Ie di da uantage que la fomentation de la decoction de Malue, ou Guymauue, oste les durtez de la matrice, & ouure ses conduits. Aucuns tiẽnent que sa racine portee, retiẽt l'enfant con ceu au ventre, voire si elle touche la matrice: ce que plusieurs attribuent aussi à la Parietaire. Il y en a qui la pilẽt auec huyle rosat & l'appliquent chaudement, contre la tumeur des mãmelles. Elle a vne singuliere vertu, cõme nous auons dit contre toutes piqueures des mousches guespes, des mousches à miel & sẽblables. Si on la laisse pourrir dans l'vrine, elle guerira la mauuaise rache: elle guerira aussi les dartres & feux volages, & les petits vlceres qui viennent en la bouche des enfans, auec miel. Quintus Serenus semble attribuer à la decoction de sa racine vne singuliere vertu contre les furfures & peaux mortes qui tombent de la teste quand on se pigne, escriuant de cela fort proprement en ces vers comme s'ensuit.

La racine de Malue cuitte peut guerir bien seurement

L'abon-

L'abondance de peaux mortes qui tombent en se pignant

Ses fueilles pilees en huyle rosat & bouillies, profitent grandement au feu S. Antoine & aux brusleures, si on les enduit dessus: Et sa semence beuë en gros vin rouge, deliure de la phlegme, & de tous appetits de vomir: & clisterizee ou beuë, aide grandement à ceux qui ont vn desir continuel d'aller à selle sans y pouuoir rien faire, & aux dissenteries: pareillement aux asthmatiques, & aux melancholiques: ausquels toutesfois, cõme aussi à ceux qui sont transportez de leur sens, aux graueleux, & à ceux qui sont trauaillez d'inflation, & qui ont le col retiré vers les espaules, sans se pouuoir plier (que les Grecs nomment Opistotonos) le suc leur est beaucoup meilleur, soit qu'ils le boyuent ou qu'ils l'enduisent. La racine de celle qui n'a qu'vne tige, sert de remede aux maladies des tetins, si on la lie auec laine noire: & prinse auec laict en façon de breuuage, elle corrige la toux en peu de temps. Le bouillon de toute la plante racine & tout, est de grande efficace contre toutes chose[s] venimeuses, si apres l'auoir beu on le vomit. Hippocrates (selon que Pline l'a remarqué) faisoit boire le ius de la racine cuitte, à ceux qui auoyent receu plusieurs playes, & qui estoyent alterez pour auoir perdu beaucoup de sang, dequoy ils receuoyent

grand ſoulagement:il appliquoit auſsi ladite racine auec miel & reſine, ſur les playes auec ſalutaire ſucces:comme il faiſoit auſsi aux deſlouëures,cõtuſions & meurtriſſeures,& aux enfleures des muſcles, & aux nerfs & iointures malades. Mais c'eſt merueille que l'eau dans laquelle on aura pilé la racine de Malue & laiſſé tremper quelque temps à l'aër,ſe prẽdra & caillera comme laict, ce que nous ſauons bien pouuoir ſeruir à pluſieurs choſes, & tant plus freſche & recente elle eſt, tant meilleure elle eſt auſsi. Ie ſcay bien auſsi que Theophraſte attribue cela pluſtoſt à la Guymauue,que non pas à la Malue.

Du Lathiris,ou petite Catapuce, ou Eſpurge & du Tiquet ou Palme Chriſt,ou grande Catapuce,& de leurs remedes.

Quarreau XI.

EN ce recit des remedes medicinaux que l'on peut tirer des iardins, il reſte ſeulement à traiter de deux herbes, aſçauoir l'Eſpurge & le Tiquet, deſquels nous deliberõs de traiter auec meſme methode & ordre que nous auons traité les autres. I'auois certes deliberé de n'en dire mot & les paſſer ſous ſilence,à cauſe de ceux qui en abuſent, au grãd dommage de pluſieurs,mais l'importunité& les frequẽtes prieres de quelques miens amis m'ont induit à en traiter, leſquelles ſont cauſe qu'on change bien ſouuent d'aduis, meſme és

me és bons conseils. Ie desirerois bien, Dieu le sçait, que ces plantes tant dangereuses fussent entieremẽt arrachees des iardins, & que on ne print pas tant de peine, ni qu'on n'eust si grand soin de les cultiuer, mais i'espere que parce que i'en discourray ici, on apprendra à n'en plus abuser, & qu'on apprendra quel en est le legitime & vray vsage. Puis dõc qu'il a semblé bon, mesme aux grãds, que ces plantes fussent au nombre des herbes des iardins, ie suis content d'en traiter auec le mesme ordre & methode que i'ay fait les autres: Ie commenceray dõc par la Lathyris, que les François & les laboureurs appelent Espurge pource qu'elle purge le ventre. Les apotichaires la nomment petite Catapuce, pource, si ie ne m'abuse, qu'elle porte sa semence en petites boulettes rondes comme pilules, que les Latins appelent Catapotia, ou bien pource que plusieurs, non seulemẽt entre paysans mais aussi plusieurs grãds & courtisans se seruent assez inconsiderément de ceste semẽce, pour se purger le vẽtre, & faire vomir, au lieu de pilules. Toute la plãte abõde fort en laict, & ses fueilles aprochẽt fort des fueilles d'Amandrier, de sorte toutesfois que celles qui sont aux plus hautes brãches, sont beaucoup moindres que celles qui enuironnẽt le trõc, elle porte semblablement au plus haut des petites boulettes, lesquelles sont miparties

en trois petits espaces: & dans ces espaces & cauitez on trouue sept ou huit grains separez par les petites peaux qui y sont: lesquels grains sont ronds,& vn peu plus gros que la semence d'Ers: quand ils sont despouillez de leur peau & escorce, ils se monstrent blancs, & ont vn goust doux: vingt de ces grains beus en eau pure,ou en eau miellee,guerissẽt les hidropiques: ceux qui veulẽt estre purgez dauantage,prennent ces grains auec leur escorce & gousse: mais d'autant qu'ils nuisent bien fort à l'estomach, on a inuenté le moyẽ de les prẽdre auec bouillon de Pois,ou bouillon de poulet.Il est permis d'en prendre sept ou huit grains en pilules,pour vuider le ventre,mais il y faut mesler quelque chose parmi, de celles qui ont vertu de fortifier l'estomach,comme sont la Cãnelle,le Mastic, l'Anis,ou le Fenoil, autrement elles tormentẽt & troublent l'estomach & les boyaux.On les mange aussi coustumierement auec Figues seiches, Raisins secs, ou Dattes, mais il faut boire apres de l'eau froide, ils euacuent les eaux,la cholere, & la phlegme. On fait aussi cuire les fueilles auec vn poulet, ou parmi des autres herbes,ou en quelque autre bouillon,pour la mesme fin & vsage. La quantité est vingt grains des petits,& quinze des plus gros,plus ou moins ayant esgard à l'aage, & à la force du malade. Ceux aussi qui desirent d'estre

d'estre purgéz d'auãtage, selon que dit Aëce, doiuẽt mascher les grains: ceux qui ne le veulent pas tant estre, les doiuent aualler tous entiers, mesmement ceux qui ont l'estomach foible & debile. Quoy que ce soit i'admoneste chacun d'en vser fort peu souuent, & auec discretion & bon aduis.

La plante du Ricinus est nommee des modernes herboristes, grand Catapuce, pource que ses semences, sont encloses dans des boulettes & pilules plus grandes que non pas la petite: ou bien pource qu'elle purge comme feroyẽt des pilules. Le commun peuple François l'appele auec les apotichaires Palma Christi, pource que sa fueille est formee en façon d'vne main d'homme. On la plante en plusieurs iardins, pour l'opiniõ qu'on a que elle chasse les taupes, qui gastent & renuersent la pluspart des iardins. Ceste plante croist grande comme vn petit arbre, ayant la fueille fort aprochãte de celle de vigne, plus noire toutesfois: ses tiges sont creuses & caues dedans comme d'vne Canne, sa semence est enclose dans des gousses piquantes comme vn herisson de chastaigne, & est appelée des apotichaires Kerua. Or ceste semence estant ostee de dedãs la gousse, ressemble entierement cest animal vilain & de couleur liuide que les Latins appelent Ricinus, & les François Tiquet, & n'y a autre difference si-

De la grã de Catapuce & de ses appelations.

non que c'est animal a vie,&la semence n'en a point:& de la est venu qu'on a donné à ceste plante le nom de Ricinus ou Tiquet. Trente grains de ceste plante,ou bien comme Iean Mesué trouue bon,& que i'approuue aussi,quinze grains pour le plus, & sept pour le moins, nettiez & mondez de leur escorce, purgent l'humeur bilieux & les eaux par le bas & par vomissemens, si on les boit: Ils font aussi vriner, mais le breuuage en est fort mal plaisant,comme en parle Dioscoride:& si apres l'auoir beu il y suruient vn fascheux renuersement d'estomach. La mesme semence pilee & enduite corrige les bourgeons & les taches qui viennent au visage par l'ardeur du Soleil: & les fueilles pilees auec Griote,appaisent les tumeurs & defluxions qui viennent és yeux,& repriment les inflammations & tumeurs des mammelles. Enduites auec vin-aigre elles amortissent le feu sainct Anthoine,& appliquees toutes seu les trois iours durant nettoyent la face.Mais on prendra plaisir & profit d'ouir ce que Iean Mesué discourt de ceste plante, qu'il appele grain Roial, & des ses vertus & facultez.Le Ricimus,dit-il, euacue auec violence la phlegme,& quelque fois l'humeur bilieux tant par le bas que par vomissement: il attire aussi les matieres & eaux des iointures. On baille à boire ses grains pilez & cuits en bouillon

Ricinus ou Tiquet est vn animal noir & sans forme, qui fasche fort les testes.

bouillon d'vn vieux poulet ou chapon: ils sont vtiles contre la colique, & contre les douleurs des iointures, cōme sont la goutte des pieds & mains, & la Sciatique: Ou biē on les fait cuire en petit laict, ou on tire du laict de Cheure dessus & les coule-on, & ainsi on le baille à boire aux hydropiques, dont ils reçoiuent grand profit. L'huyle qu'on tire de ses semences par expresion, & que les medicins appelent Cicinum ou Ricininum, est fort profitable à la colique causee de phlegme & de ventositez, & aux maladies des iointures. La mauuaistié de ceste plante, se peut corriger en la mesme façon que nous auons dit de l'Espurge. La quantité qu'il en faut prendre est depuis sept grains iusques à quinze, comme nous aeons dit ci deuant. Mais il est desormais tēps de mettre fin au discours de ces herbes des iardins, & venir à la description des arbres domestiques, & de leurs fruicts, lesquels nous poursuyurons auec le mesme ordre & methode que nous auons fait les herbes.

LE SEPTIESME SILLON DV Iardin Medicinal, contenant le discours des arbres portans fruicts qui ont l'escorce delice & tendre, & de leurs fruicts. Desparti en treize Quarreaux.

Du Pommier & de son fruict, auec les remedes qu'on en peut tirer. *Quarreau I.*

IVSQVES icy nous auons discouru (ie desire que ce soit heureusement) des herbes potagieres des iardins, des racines bonnes à manger, des herbes odoriferantes, des fruicts qui ont nature d'herbes, des fleurs tant de celles qui ont odeur que de celles qui n'en ont point, selon nostre petite portee. Il reste donc que par mesme ordre & methode, nous traictiõs des arbres fruictiers qu'on trouue ésvergiers, desquels l'homme peut tirer quelque commodité, & principalement de leurs fruicts, commenceant par ceux qui ont leur escorce delice & tendre, que les Latins appelent d'vn nom general Poma: apres lesquels nous viendrons à ceux qui estans paruenus à maturité sont reuestus d'vne peau & escorce dure cõme bois, lesquels les Latins nomment d'vn mot general aussi Nuces. Nous commencerons

cerons donc par les Põmiers, l'arbre desquel les est fort commun, tant aux champs qu'és iardins, vergiers & lieux de plaisir qui sont pres des villes. Diphilus medicin & agriculteur Grec, dit que les Pommes qui ne sont encores meures, engendrent vn mauuais suc dans le corps, & produisent abondance d'humeur bilieux, & force maladies, & esmeuuẽt les causes des frissons: mais celles qui sont biẽ meures, dit-il, sont de meilleure nourriture & engendrent meilleur suc: car elles sortent plus aisément par le bas, à cause qu'elles ne sont pas si aspres ni rudes. Les aigres engendrent mauuaises humeurs, & sont plus astringentes. Et pour dire en vn mot, nous deuons vser des Pommes sobrement & prudemment selon que nous pourrons cognoistre leur nature & faculté par la diuersité du goust. On pourra vser de celles qui sont austeres & aspres, lors que l'estomach est affoibli par trop grande chaleur ou par trop grande abondance d'humidité: Des brusques & rudes, quand ces choses sont fort acreuës: Des aigres, lors que tu crains que dans l'estomach ne se soit amassé vn humeur gros, lequel neantmoins n'est pas par trop froid: car l'humeur froid ne peut pas estre corrigé ni veincu, par choses aigres, mais par choses acres & fortes. Celles qui se sont gardees tout l'hyuer, le printemps, & iusques en

Esté, sont biẽ souuẽt fort profitables és maladies, mais il les faudra couurir de farine pestrie auec eau, & les faire cuire dans le four, ou les faire vn peu cuire sous les cẽdres chaudes, ou les faire vn peu mortifier à la vapeur d'eau chaude: Et est bon de les manger incõtinent apres le repas: quelquefois aussi on les fait manger auec du pain pour renforcer l'estomach, & le ventre de ceux qui sont desapetissez, & qui cuisent difficillement la viãde, ou qui sont molestez de vomissemens ou flux de ventre, soit auec sang ou sans sang: & pour celà les aspres sont propres: car apprestees comme i'ay dit, elles sont moyennement astringentes. Il me semble que ce ne sera point hors de propos (encores que ne touche pas la medicine) de remarquer icy ce que Pline a dit, asçauoir, que les Pommes chargent tellement les iuments qui les portent sur le doz, qu'encores qu'il n'y en ait pas beaucoup, & que les bestes soyẽt assez puissantes pour en porter beaucoup d'auantage, neantmoins elles defaillent sous le fais: ce qu'Apulee autheur Latin atribue à la senteur, laquelle les fasche de telle sorte que le cœur leur en faut. Ce que ie croy deuoir estre plustost entendu des Coings qui ont vne odeur forte & violẽte: quoy que soit, il sera bien aisé de l'experimenter qui voudra. Le souuerain remede, à cela est de leur donner

du

du pain, car incontinent qu'elles en auront mangé, comme l'a escrit Pline, elles reprendront cœur. Quant aux diuers moyens pour bien garder les Pōmes, tu les pourras voir en nostre traitté des secrets des iardins. Peu s'en a falu que ceci ne me soit oublié: asçauoir, que la Pōme douce & de bōne odeur, estant mondee au dedans de ses semēces, & rēplie d'Encens, puis qu'on remette la piece qu'on en auoit ostee pour la pouuoir monder, & qu'on la face cuire sous la cendre, puis qu'on la face manger à celuy qui est detenu de Pleuresie, on verra qu'elle fera vne operatiō admirable: ce que nous auons experimenté vne & deux fois, en des personnes deplorees. *Remede excellent contre la Pleuresie.*

Du Poirier & de son fruict & des remedes qu'on en peut receuoir. Quarreau. II.

SI on sauoit raporter aux Poires ce qu'auōs dit des Pōmes, il ne seroit ia besoin de nouueau discours: car on scait bien qu'entre les poires il y en a aussi des aspres, des brusques, des aigres, des douces, & beaucoup d'autres qui ont vn goust meslé de ceux-ci. Il y en a aussi qui n'ont point de qualité notable qu'on puisse remarquer, parquoy estans aqueuses & de moins de goust, elles n'ont aucune vertu pour renforcer: L'vsage des Poires sera semblable à celuy des Pōmes, cōme l'a

tresbien escrit Galien : lequel attribue presque à toutes les sortes de Poires vne douceur aqueuse, auec vne aspreté lente: qui est vn argument manifeste de diuers temperamens, parquoy il tient que la Poire mangee à la fin du repas, profite à l'estomach, mais si on la mange deuant, elle resserre le ventre. Certainement l'vsage de toutes les sortes de Poires crues, quoy qu'on soit robuste & ait bon estomach, est facheux, mesmement si on les mange à ieun: mais estans cuittes elles sont beaucoup plus saines. Aucuns les mettent en quartiers, & les font seicher au Soleil, ou au four, apres auoir osté les grains de dedans, puis en hyuer ou en Caresme ils les mangēt, les faisant tremper en vin ou en eau chaude, & mettant force sucre par dessus, qui est vne viande fort plaisante. Toutes les sortes de Poires astringentes, sont propres à mettre dans les cataplasmes repercussifs: Elles sont aussi contraires aux Mousserons & Champignons, car elles les chassent par leur pesanteur, & par leur suc qui presse & restraint. Aucuns ont laissé par escrit que si dans la chābre d'vne femme qui est au trauail d'enfant y a des Poires, encores qu'elles soyent cachees, cela fera qu'elle deliurera auec plus de peine: Mais cela doit estre entendu des Coings, cōme nous dirons ci apres, & comme quelques miens amis m'ont asseuré, qui se delectent

Chose notable.

ctent à experimenter les ſecrets de nature.

Du Coignier & de ſon fruict, & des remedes qu'on en peut tirer. Quarreau III.

ON ne peut pas deſcrire la forme de ce fruict comme des precedens: car il s'en trouue les vns qui ont des rayes, & leur couleur eſt aprochante de la couleur d'or, d'où eſt venu que les Grecs les ont nõmez Chryſomela, & Vergile Pommes d'or, comme plu ſieurs eſtiment. Les autres ſont plus blancha ſtres, & ont vne ſenteur excellente. Il y en a des autres qui ſont ſurnommez Struthea, qui viennent plus tard & plus gros, & ont ie ne ſcay quelle ſenteur plus plaiſãte que les autres. Il y en a auſsi des ſauuages, qui ſont pe tits, & qui viennent en abondance és hayes. Toutes les ſortes ſont couuertes d'vne certaine bourre ou cotton, & ont vne odeur fort plaiſante au nez, & qui conforte le cerueau. Plutarque autheur fort eſtimé, a laiſſé par eſcrit que les Pommes de Coing, par leur odeur plaiſante rabatẽt la violẽce des venins mortels, & leur oſtẽt la force: Il adiouſte que le Pharicum, qui eſt vn venin, fort violent & qui tue ſoudain, ayant eſté mis dans vn vaiſſeau qui ſentoit encores le Coing, ou ſa cõfiture, il perdit ſa force & violẽce, meſmes que ayant delaiſſé ſon naturel, il n'eut aucune vi-

gueur:& par ce moyen tous ceux qu'on vouloit empoisonner furent garentis & sans dommage:ce qui fut apres descouuert par ceux-mesmes qui auoyent vendu le poison, qui s'apperceurent du faict & comme le tout alloit. Les Coings tant cuits que crus profitent à ceux qui ont l'estomach debile, de sorte que la viande s'en va par embas sans estre cuitte :à ceux qui ont la disenterie, difficulté d'haleine, qui abondent en humeurs bilieux, & à ceux qui crachent pourri. Ils font fort bonne haleine, & pour ce Solon commandoit aux femmes, comme Plutarque le recite, qu'elles n'allassent point coucher auec leurs maris, qu'elles n'eussent premierement mangé du Coing. La liqueur dãs laquelle les Coings auront trempé, sert aux fluxions de l'estomach & du ventre. Ceux qu'on confit tous crus dans le miel sont propres à faire vriner: & le miel prend & reçoit leur nature, asçauoir de restraindre & espessir. Mais ceux qu'on confit au miel les faisant cuire, sont vtiles à l'estomach, & plaisans au goust, mais ils perdent la vertu qu'ils ont de restraindre:Les Coings tous crus reduits en forme de cataplasme, arrestent le ventre par trop lache, & renforcent & fortifient l'estomach s'il est trauaillé de vomissemens, ou bruslant par grande chaleur. Simeon Sethi, en vn liure qu'il a cõposé des viandes, enseigne

feigne que les Coings portez en la chambre où il y a vne femme qui est au trauail d'enfãt, ou mesme s'ils y sont cachez, font que non seulemẽt la femme demeure plus longuemẽt à enfanter, mais elle deliure auec plus grande difficulté, & neantmoins si durant sa portee elle a souuẽt mangé de Coings, elle enfantera des enfans fort ingenieux & de bon esprit, cõme ce mesme autheur à remarqué. Quant à la cõfiture qu'on fait des Coings, qu'on dit vulgairemẽt Cotignat, pour le faire excellẽt (afin que i'aduertisse de ceci en passant) il faut fendre les Coings, & les bien nettoyer dedans, puis les mettre en petites pieces, sans rien oster la peau de dessus qui est de fort bonne odeur, & les faire cuire en eau iusques à tant qu'ils soyent mols: estans ainsi cuits il les faut passer par vn linge, & les serrer & presser bien fort, puis les faire recuire, asçauoir ce qui sera passé, auec bon Sucre. Que si pendant qu'il cuit tu y adioustes vne suffisante quantité de poudre de bon Rhabarbe, tu feras vn Cotignac nonpareil, non seulement pour lacher le ventre & purger le corps, mais aussi pour renforcer l'estomach, le foye, & toutes les entrailles : beaucoup plus seurement & auec plus de profit, que non pas auec celuy que on fait à Lion où on met de la Scammonnue & du Diagride, lequel aussi ie conseille

de fuir comme la mort, à ceux qui sont curieux & soigneux de leur santé, à cause des grans & dangereux accidens que nous auons souuent veu aduenir à ceux qui en vsoyent, auec perte de leur vie, sans y pouuoir remedier en sorte que ce fut: Ce sera asses que i'en aye aduerti, se seruira de l'aduertissement qui voudra. Ce que ie veux dire maintenãt est biẽ plaisant & confirmé par l'experiẽce que plusieurs en ont faite: fendez vn Coing par le milieu, & le nettiez biẽ de toutes ses semẽces & pelures de dedans, puis rẽplissez la cauité de quelque bon Rhabarbe, mis en poudre fort deliee, ou de semẽce de Carthame mõdee ou d'Agaric trochisqué ou de l'autre, ou d'Epithyme, ou biẽ de fueilles de Sené oriental, ou de quelque autre simple medicamẽt laxatif, tel que te semblera bõ: cela fait tourne assembler les deux pieces, & les enuelope dans du papier, & apres les auoir biẽ liees ensemble, fai les cuire dãs le four ou au fouyer, iusqu'à tãt que le Coing soit deuenu mol: Apres que le Coing sera cuit il le faut ouurir, & ietter là le medicament qu'on auoit mis dedãs & mãger seulemẽt la chair du Coing: Il purgera sans aucune facherie ni dõmage (voire en purgeant il rẽforcera) l'estomach, le foye & tout le corps, de l'humeur qui est propre au medicament qu'on aura mis cuire dedans: Que si tu y mets des medicamens diuers & de diuer-

diuerse faculté, tu euacueras aussi diuerses humeurs. Mesme si le Coing est gros, tu pourras eslargir la cauité & la rendre plus ample que n'est pas celle où sont les grains, afin qu'il y ait plus d'espace pour mettre les medicamẽs que le medicin bien expert aura ordonnez : mais il sera meilleur de le prẽdre plus petit, afin qu'ayant eslargi la cauité on puisse apres manger tout ce qui restera. Et tout cela se fera sans aucune facherie ni mal de cœur, si tu veux croire à ceux qui l'ont essayé, & qui m'ont remercié de ce que ie leur auois enseigné vn si gentil secret, duquel m'a semblé bõ te faire participãt gratuitemẽt. Ie poursui maintenant les autres facultez & vertus des Coings. Si tu fay cuire le suc des Coings astringens auec pareille quantité de miel rosat, & qu'auec cela tu enduises les glãdes qui sont à la racine de la lãgue enflãmees ou la Luette enflammee, ou les putrefactions de la bouche, tu en sentiras vn grãd secours: I'adiouste encor' que la decoctiõ des Coings entiers sert grandement à ceux qui ont des trẽchees, ou qui ont la disenterie, soit qu'on la leur face boire ou qu'on leur en baille des clisteres. Le suc des Coings crus, est vtile aux douleurs des mammelles, & la decoction des fleurs de Coignier, empesche que la matrice ne tumbe, ou que l'enfant ne glisse, si on s'en bassine. La decoction de la chair ou poulpe

de Coings, arreste la cheute du fondemēt & de la Matrice, & les contregarde de tomber en inflammation, Mais c'est assez parlé des Coings.

Du Prunier & de son fruict & des secours & facultez de l'vn & de l'autre.

Quarreau. IIII.

LA diuersité des Prunes est entre nous presqu'infinie, & mal-aisémēt les peut-on nōbrer: mais les plus estimees de toutes, sont celles qu'on appele Prunes de Damas, pource qu'on les a aportees de Damas mōtagne de Syrie, cōme dit Galiē, qui sont neantmoins auiourd'huy fort communes entre nous. Les Prunes Dates tiennēt le secōd reng, lesquelles i'estime auoir prins le nom de ce qu'elles sont longues cōme le doigt: elles sont de figure presque ouale, & ont leur chair fort plaisante. On en trouue aussi qui sont entees sur vn Noyer, lesquelles tiennent de la forme & du goust de la Noix, aussi sont elles appelees d'vn nō cōposé des deux, asçauoir Noixprunes. Mais tout ceci ne sert de riē aux remedes des Prunes. Les prunes donc, mesmemēt les douces, cuites en eau-miel ou autre, & prinses deuāt le disner laschent doucement le vētre: mais il ne faut pas disner ou māger incontinent apres les auoir māgees, ains mettre vne petite demie heure entredeux. Celles qui sont aigrettes doiuēt estre presentees à l'issue du

du repas,afin de renforcer l'orifice de l'estomach. Les fueilles du Prunier cuites en vin seruent à la Luette,aux genciues, & aux glandes qui sont à la racine de la langue,quãt elles sont molestees de quelque defluxiõ, mesme les resserre si on s'en gargarise ou qu'on s'en laue la bouche.Les prunelles sauuages seichees quãd elles sont meures,font le mesme: Que si on les fait cuire en grosvin rude,elles arrestẽt le flux de ventre,& appaisent les trãchees.La Gõme qui viẽt au pied des pruneliers & des Pruniers, a vertu de cõsolider, & beuë dãs du vin rõp la pierre:& si on l'enduit auec vin-aigre, elle guerit les Dartres & feux volages des enfans,cõme l'escrit Dioscoride. Mais il est tẽps d'entendre ce que Iean Mesué traitte en medicin & assez subtilemẽt, des facultez & vertus des Prunes, & voicy ce qu'il en dit.Les Prunes laschent le ventre & l'esmeuuent, mais les blanches,les iaunes & les rouges, ont moins de vertu que les noires:entre lesquelles celles qui sont de moyen goust,asçauoir aigres-douces,esmeuuent d'auantage.Les douces lachent d'auãtage le ventre, toutesfois & les vnes & les autres laschẽt le ventre,les vne plus les autres moins.Celles de Damas & les Armesines font & l'vn & l'autre, mieux que pas vne des autres, mais mieux estãs fresches que seiches:bien est vray qu'estãs fresches elles se corrõpẽt plustost en

l'estomach quand elles sont seiches. Toutes les sortes de Prunes ont vertu de nettoyer, adoucir, rafreschir, & euacuer l'humeur bilieux: parquoy elles sont bõnes aux fieures & autres maladies causees d'humeur bilieux: elles nuisent à l'estomach, & sont de peu de nourriture. Pource qu'elles laschẽt le ventre trop foiblement, on y adiouste princpalemẽt en infusion la Casse la Manne, les Tamarins, & les Violettes confites. On fait vn electuaire de la chair des Prunes cuites, qui est propre à tout celà. Au reste si tu perces le trõc du Prunier en deux ou trois lieux, de sorte que les pertuis soyent distans l'vn de l'autre d'vne palme, puis que tu mettes dans ces trous de la Scãmonee, & que tu les bouches tresbien auec de terre grasse, les Prunes qui viendrõt apres seront plus laxatiues. Iusques icy nous auons recité ce qu'en dit Mesué. Ie diray ceci pour la fin, pour faire plaisir aux malades: Si tu faits cuire vn peu les Prunes seiches, & que tu les piques en plusieurs & diuers lieux, puis que tu les faces trẽper en eau fresche, tu les verras enfler & deuenir fort poulpues: Il t'auiendra le mesme sans les rien faire cuire, si tu les piques en plusieurs lieux, & que tu les faces tremper deux iours entiers en eau fresche. On peut faire le semblable des raisins secs & des autres fruicts. Mais nous escrirons de ces choses plus amplement en peu de iours.

Des Cerisiers, de leurs fruits, & des remedes & facultez d'iceux. Quarreau V.

LE Cerisier porte le fruit le plus plaisant de tous les autres arbres fruictiers, & les plus diuers, & de plus de sortes, aussi leur a on dōné diuers noms & diuerses appelatiōs, lesquelles ie ne me trauaille pas beaucoup de raconter, me contentant seulemēt de dire que les François appelent Cerise ce fruict qui vient en vn arbre de moyenne stature, lequel fruit est rond, & pendu à vne queuë courte, lequel on voit rougir parmi les fueilles verdes comme vne scarboucle quād il est paruenu à maturité: lequel a beaucoup de chair, molle & pleine de suc, l'vsage duquel est fort plaisant à cause de sa petite aigreur: & partant il resiouit merueilleusement les malades qui sont desgoutez, & les fēmes enceintes qui sont desapetissees en sont fort friandes, deuāt mesme qu'il soit du tout meur. DiphilusSiphnius, qui a esté vn medicin fort renommé quelque temps apres Hippocrates (car il viuoit du temps de Lysimachus qui estoit successeur d'Alexandre) escrit ainsi des Cerises. Les Cerises, dit-il, engendrent bon suc, mais elles sont de peu de nourriture: elles sont plaisantes à vn estomach par trop chaud, & luy seruent de remede, si on les prend en eau froide: mais les rouges sont les

meilleures,& les Mileſiénes,pource qu'elles prouoquent l'vrine:voila ce qu'il en dit. Or i'ay eſté bien aiſe de remarquer le temps de ce Diphilus,afin de rembarrer l'erreur de ceux qui diſét que les Ceriſes ont prins leur nom d'vne certaine ville de Ponte nommee Ceraſunta, ou Ceraſuntia,laquelle iouiſſoit de meſmes priuileges que la ville de Rome, &queLucul* lesporta premieremét en Italie apres auoir vaincuMitridates.Mais ie reuien aux remedes qu'on peut tirer de ce fruit.Les Ceriſes qui ſont douces laſchent le ventre & le rendent mol, au lieu que les aigres & les ſeiches le reſerrent & arreſtent, leſquelles, aſçauoir les aigres, refroidiſſent & reſtraignent, d'où vient qu'elles amortiſſent l'humeur bilieux, & deliurét le foye de tous empeſchemens. La gomme qui ſort du Ceriſier deſtrempee en vin, adoucit les aſpretez de la gorge,rend la couleur de la peau plus recom mendable & belle, eſclarcit les yeux, ſert de remede à la vieille toux, guerit les dartres & ſeux volages des enfans ſi on la deſtrempe auec vinaigre:Et prinſe en vin blanc profite beaucoup aux graueleux, comme pluſieurs ont experimenté auec leur grand profit. I'auois preſque oublié vne choſe qui me ſemble bien memorable & digne d'eſtre nottee: L'eau tiree par diſtilation des Ceriſes, peu de temps apres qu'elles ſont cueillies, miſe dans

dãs la bouche de celuy qui tũbe du hautmal, toutes les fois que l'acces le prendra, cela em peschera la violence & impetuosité du mal: chose certes fort à priser, & qui a esté souuent approuuee par Iean Manard, qui estoit vn medicin fort renommé en la ville de Ferrare. Il reste encores quelque petite chose à dire: Ie trouue dans les autheurs, dit Pline, que si quelcun auale de matin quelque nombre de Cerises auec leurs noyaux, lors que la rosee est encores dessus, le ventre luy est tellement alegé que les pieds sont deliurez de maladie. Aucuns les font seicher à l'ardeur & chaleur du soleil, iusques à ce qu'elles soyent ridees. D'autres font le mesme dans le four, le faisant chauffer moderément, & estans seichees les gardent pour en vser, tant pour les sains que pour les malades.

Du Meurier & de son fruit, & des aides & facultez de l'vn & de l'autre.
Quarreau. VI.

ENTRE tous les arbres domestiques, cõme Pline l'a escrit, le Meurier fleurit tout le dernier: car il ne iette ses bourgeons que bien tard, & lors que le froid est du tout passé: & de là est venu qu'on l'a appelé le plus sage de tous les autres arbres, quoy que les Grecs luy ayent donné vn nom qui signifie

fol & fot, car ie croy qu'ils ont fait cela par vne antiphrase. Le suc de la fueille du Meurier ou de sa racine est fort vtile contre l'esquinance, & contre le danger d'estre suffoqué si on s'en gargarise: & les fueilles enduites auec vinaigre, seruent de remede aux bru sleures. Si aucun prẽd des Meures à demi meures, vne once: de Roses seiches autant, & qu'il mesle le tout auec miel, il aura vn medicamẽt fort bon contre les inflammations des glandes qui sont à la racine de la lãgue, de la luette, & contre les putrefactions & corruptiõs qui viennent en la bouche, mais il les faudra vn peu faire cuire & presser apres les auoir meslez auec le miel. Le suc de sõ escorce peut consolider & refermer les playes. Quant à la nature du fruict de cest arbre, qu'on appele Meures, si elles sont paruenues à maturité elles laschent le ventre, & le font glissant, mais elles se corrompent soudain en l'estomach: Elles humectent aussi & rafreschissent quelque peu, sinon qu'on les mange actuellemẽt froides: que si on ne mange point d'autre viã de apres les auoir mangees, elles s'enflent aisément. Et encores qui plus est, quand elles ne sont pas meures, elles referrent le ventre: que si on les fait seicher au soleil, ou dans le four chaud, & qu'on les reduise en poudre, elles ne feront pas seulement plaisantes pour mettre parmi les sauces, mais aussi seruiront de re-

de remede à ceux qui ont flux de ventre, ou dissenterie: elles seront aussi bonnes contre les vlceres qui s'eslargissent & rongent les parties voisines. Aucuns lauent la bouche de ceux qui ont les dents & les gensiues pourries auec ceste poudre destrépee en vin. Les fueilles de l'arbre pilees & enduites auec huyle, seruent contre les brusleures: Les mesmes fueilles cuittes en eau de pluye, auec les fueilles de vigne noire & de Figuier, seruent pour noircir les cheueux. Si on fait tremper ces fueilles dans de l'vrine, elles seruiront pour oster le poil des cuirs. Si on rõpt vn rameau de l'arbre à la premiere lune, lors qu'il commence à produire son fruit, il profite contre la trop grande abondance des mois (comme disent les magiciens, & Pline l'a remarqué) si on l'attache au bras de la femme: mais il ne faut pas que ce rameau ait iamais touché à terre ni deuant ni apres: il dit dauãtage, que ce rameau n'arrestera pas seulemẽt les mois des femmes, mais aussi le sang qui coulera d'vne playe, de la bouche, du nez, ou des hemorroïdes, & pour ces fins plusieurs gardẽt ce rameau fort soigneusement: si quelcun le veut experimẽter il sçaura s'il est vray ou nõ. Plusieurs ont senti grand soulagement à la douleur des dents, en se lauant la bouche de la decoction des fueilles & de l'escorce. Ie ne me taiseray point ici d'vne chose admira-

ble que Pline dit du Meurier, encores qu'il semble n'estre gueres a propos de la matiere que nous traitons. Le Meurier, dit-il, le Laurier & le Lierre frottez l'vn contre l'autre, font aisément du feu: ce qui a esté trouué par les gardes des armees, & par les gardiens du bestail: car n'ayans pas tousiours la commodité de trouuer de la pierre à feu, ils frottent vn bois contre l'autre, & auec d'amorce bien seiche, reçoyuent le feu: Mais il n'y a rien meilleur que le Lierre frotté contre le Laurier & le Laurier contre le Lierre. C'est assez parlé du Meurier & des Meures.

Du Peschier & de son fruit, & des remedes & vertus de l'vn & de l'autre.
Quarreau VII.

NOVS auons en ces quartiers trois sortes de Pesches. L'vne est appelee Auātpesche, pource qu'il vient long temps deuāt les autres Pesches: d'où aussi il a prins le nom d'Abricot entre les François, qui est autant à dire que primerouge: anciennemēt on l'appeloit Armenien: il nous est assez commun au commencement de l'Esté, car lors on en mange à force. L'autre est populaire & cogneu de chacun, lequel meurit sur la fin de l'Esté, plus tost ou plus tard selō la diuersité des regions & climats. Le troisieme est appelé Pesche dur, à cause qu'il a la chair dure & ferme,

ferme, laquelle est tellement attachee au noyau, que mai-aisément l'en peut on separer: d'où est venu qu'on l'a appelé vulgairement Pesche pressé, pource que la chair estant cõme attachee au noyau, semble estre pressee: Entre lesquels on en trouue qui ont la chair rouge comme sang, & quand on les fend, le noyau de dedans s'ouure en deux, & se mipart par le milieu, lequel on trouue tout couuert d'vne chose blanche comme farine ou sucre iointe auec la poulpe. De laquelle sorte on en trouue grande quantité, & plus gros qu'en autre part, au terroir de Molussõ, qui est le lieu de ma natiuité au duché de Bor bonnois. Il s'y en trouue aussi de ceste troisieme sorte & de la seconde, qui sont fort iau nes & dehors & dedãs, cõme sont les Coins. Il y en a bien d'autres sortes qui sont venues par l'artifice des iardiniers, & par la diuersité d'enter, lesquels ie laisse tout à esciẽt pour ve nir au discours des remedes qu'on peut tirer tant de l'arbre que du fruit. Galien semble condamner toutes les sortes de Pesches, cõme estãs de mauuaise nourriture, à cause que ils se corrompent fort aisément. Ce que ie croy deuoir estre entendu des Pesches communs, cõme aussi les doctes l'ont interpreté, lesquels du temps de Pline, à plus forte raisõ du tẽps de Galien, estoyẽt incõtinẽt gastez, tellemẽt que le plus qu'on les pouuoit garder

c'estoit deux iours, à cause dequoy ils estoyẽt contraints de les vendre incontinent, cõme encores auiourd'huy nous en voyõs qui sont de ceste nature là. Et pourtant Galien estoit d'aduis de les manger incontinent à l'entree de table, principalemẽt ceux qui ont la chair humide, & la poulpe aqueuse: car si on les mã ge à l'issue, ils nagent sur l'estomach, & en se corrompant ils corrompent tout le reste de la viande qu'on a mangé: mais si on les a man gez deuant, ils rendent les voyes & conduits glissans, afin que le reste de la viãde passe plus aisément. A cause dequoy on estime les Abri cots, & les Pesches qui n'ont la chair nullement humide, comme sont à Paris les Pesches de Corbeil, les moins nuisibles: car elles ne se corrompent pas aisément, ni s'enaigrissent facilement, & pourtant elles sont plaisantes à l'estomach. Le peuple Frãçois se fait à croire que le noyau de Pesche corrige la nuisance que la chair pourroit auoir apportee: & ne sont pas trop mal fondez, car le noyau a vne vertu incisiue, detersiue & aperitiue, par le moyen desquelles il corrige la mau uaistié de la chair. On peut bien aussi corriger la mauuaistié de la Pesche, auec quelque bon vin & puissant, soit qu'on le boyue apres auoir mangé la Pesche, ou qu'on la face trem per dedans auant que la manger. Ce qui est souuent mis en auant és festins & banquets où on

où on allegue vn certainvers fait en rime par vn prebstre

Petre, quid est pesca? cum vino nobilis esca.

C'est à dire,

Qu'est-ce pesche ie te demande?
Auec vin fort bonne viande.

Les noyaux de pesche seruent beaucoup en temps de peste, font mourir les vers, & ouurent les obstructions. Mesme plusieurs à cause qu'ils sont amers & mal plaisans à la bouche, les confissent auec sucre pour s'en seruir. Pilez auec huyle & vin-aigre, sõt bõs contre les douleurs de teste si on l'enduit, mais à quelles douleurs de teste, ni de quelle cause, Pline n'en dit mot, qui est assez coustumier de mettre en auant des remedes, sans rien specifier; & pourtant il le faut lire auec prudẽce & bon aduis. Les fleurs du Peschier laschent le ventre, soit qu'on les mange ou qu'on les mette dans le bouillon: mais ce n'est pas sans fascherie, & sans dommage de l'estomach & du foye: Ce qu'on pourra faire auec moins de dommage, faisant tremper ces fleurs ameres en eau: & les changeãt par sept fois, y en mettant à chasque foys des nouuelles, faisant apres cuire ceste eau auec sucre, iusques à ce qu'elle soit reduite en forme de Iulep. Car outre ce que ce Iulep lasche le ventre, il chasse aussi & fait sortir les vers: lesquels on fait mourir pilant les fueilles du

Peschier,&les appliquant sur le nombril des petits enfans. Ie ne veux pas icy oublier que les pesches qui viennent en lieux aquatiques & arrousez, nuisent grandement aux dents, au cœur, aux yeux & aux poulmons : & ceux qui viennent és lieux secs au contraire, comme à fort bien remarqué Albert, à bon droit surnommé grand. Ie ne veux pas aussi oublier, que qui remplira vn pot de terre de fleur de peschier, & l'ayant bien bouché, le laissera ainsi dans terre quelque iours, ou les fera pourrir dans le fumier, il en tirera apres vne huyle duquel si on en oinct les poux, les temples, & l'espine deuant l'acces des fieures putrides, indubitablement il les guerira, comme l'experiēce l'à fait cognoistre: Ce que ie confesse franchement auoir apprins d'vn certain medicin Alemand.

Du Neflier & du Sorbier, de leurs fruicts & des vertus & remedes de l'vn & de l'autre.
Quarreau VIII.

NOus descrirons icy ensemble les fruicts de deux arbres que nous pouuons appeler plustost sauuages que domestiques, asçauoir du Meslier & du Sorbier. Le premier est nommè des François tantost Neflier, tantost Meslier: duquel on trouue de deux sortes: l'vn qui est semé d'espines picquantes, & vient ordinairement parmy les lieux espineux,

heux, parmy les bois & viues hayes, comme estant sauuage: aussi a-il son fruict fort petit, & si rude au commencemẽt, qu'il est biẽ malaisé de le pouuoir manger, sinon que par la froidure de l'hiuer il soit deuenu mol & cõme cuit. L'autre a son fruict plus gros, de sorte qu'il vient quelquefois aussi gros qu'vne pomme, sans qu'il ait point d'espines: lequel est deuenu tel pour auoir esté souuent enté & bien cultiué, tellement que de sauuage il est deuenu domestique & priué.

Le Sorbier est appelé des François tantost Sorbier tantost Cormier: duquel on trouue de quatre sortes: car les vnes sont rõdes comme pommes: les autres vont en apointant comme vne poire: les troisiesmes sont longuettes comme vn œuf: les quatriesmes sont surnommees torminales, approuuees seulement pour seruir de remede, comme il en escrit. Ie viens à discourir des remedes tant du Neflier que du Sorbier. Chacun se sert du fruict du Neflier encores verd, pour arrester le flux de ventre. Mesme plusieurs se seruent des fueilles seiches & reduites en poudre, pour mettre és clisteres de ceux qui sont trauaillez de disenterie, dequoy ils sentent vn grand soulagement. C'est veritablement vne chose remarquable & fort esmerueillable, que encores que la chair des Neflessoit fort astringente (ie di

des verdes)neantmoins sa poudre rompt efficacement la pierre au reins: Ce qu'Antonius Musa medicin tresdocte & bien expert en la ville de Ferrare, dict auoir experimenté luy-mesme. Ie sçay bien qu'aucuns asseurent le mesme des noyaux, entre lesquels est Brassauolus, & d'autres, qui disent l'auoir souuent esprouué par experience bien asseuree, & de moy i'en ay souuent fait prendre pour la mesme fin, en faisant boire vne cueil lerее en vin blanc,auec de la poudre d'Anis. Mais nous parlerons plus amplement de ces choses en nostre Chiliade des choses memorables. Quant au fruict du Sorbier, Galien dit qu'il a mesme vertu & faculté que le fruict precedent:& est d'aduis de ne manger pas beaucoup de ces fruicts ni tout à la fois, comme on fait des figues & des raisins: car nous n'auons pas grand besoin de mãger de ces fruicts pour viande, mais seulemẽt pour medicament. Dioscoride faisoit fendre les Sorbes auant qu'elles fussent meures, & les faisoit seicher au Soleil,pour s'en seruir comme d'vn remede asseuré pour arrester le flux de ventre.On se sert pour mesme vsage de la poudre des Sorbes seiches,pilees dãs vn mortier,laquelle poudre on prend en façon de Griotte seiche,ou biẽ on le mesle parmy les bouillons & potages,ou parmy de la bouillie, & dans les clisteres:à quoy sert pareillement

ment la decoction des Sorbes verdes, cõme asseurent ceux qui l'ont experimenté. C'est bien aussi vne chose bien memorable, & qui ne merite pas qu'on l'oublie, que si quelqu'vn a esté autresfois mords d'vn chiẽ enragé, & il demeure couché sous vn Sorbier, il se met en dãger de retomber en sa rage: car on tiẽt que l'vmbre de cest arbre a faculté de resueiller la rage desia passee & amortie. Duquel arbre, comme aussi du precedent, c'est assez parlé, car on ne les void encores gueres plantez parmi nos iardins & vergers de France.

Du Citronnier, de son fruict, & des remedes de tous les deux. *Quarreau IX.*

EN ce recit medicinal des arbres portans põmes, il nous reste a traiter de quelques arbres notables, & de leurs fruicts. Lesquels encores que difficilement peuuent-ils venir és iardins de nos quartiers Septentrionaux, si ne laisserons-nous pas pourtant d'en traitter, afin que chacũ puisse recueillir profit de nostre œuure. Entre ceux-ci nous mettrons le Citronnier en premier rang, le fruict duquel est appelé par fois Medien ou Persien, & d'autres Asirien, cõme Theophraste appele l'arbre Medien & Persien, & Pline le nõme Asirien. Or plusieurs ont anciennemẽt beaucoup trauaillé d'atirer & le fruict & l'arbre en leurs quartiers, à cause de l'excelen-

ce des remedes qu'on en peut tirer, mais leur labeur a esté vain. Du temps de Pline il n'y en auoit encores point en Italie: & tient on que Paladius Neapolitain fut le premier qui en apporta l'engeance de Mede en Italie, & là par vn soin & diligence merueilleuse il le nourrit: lequel a depuis esté suyui par l'industrieuse posterité, mesmes qu'on en a porté en Espagne, & és parties meridionales de la Gaule. Du temps de Theophraste on ne mangeoit point ce fruict, ni aussi du temps de Plutarque, cõme l'a escrit Atheneus. Les plus notables d'entre les Parthes faisoyent seulement cuire les grains parmi leurs viandes, pour auoir bonne halaine, ce que plusieurs rapportẽt aussi aux fueilles, qui ne sont pas moins odorãtes que le fruict mesme: parquoy on mettoit ordinairemẽt & l'vn & l'autre parmy les coffres des habillemens, cõme le monstrẽt bien Homere & Neuius, quand ils donnent aux habillemẽs ce beau titre, sentans le Citron. Mais d'autant que tout ceci semble estre hors de nostre propos & intention, ie suis deliberé de venir à la descriptiõ des remedes qu'on peut prendre des Citrõs. Tous ceux qui ont escrit de la medicine & de la chose rustique entre les Africains, Arabes, Grecs & Latins, disent tous d'vn commun acord, que le Citron est ennemi des venins, & pourtant qu'à bon droit on s'en sert

contre

contre iceux,cõme d'vn Antidote & cõtrepoiſon. Ce qu'Atheneus confirme par le recit d'vne hiſtoire bien notable. Vn certain Roy d'Egypte,dit-il,ayant condamné deux hõmes de neant & malfaicteurs, pour punition de leurs malefices,ſuyuant les loix & ordonnãces d'Egypte,à eſtre expoſez en proye aux aſpics:aduint d'aduenture qu'ils mangerẽt par chemin,allans au ſupplice,vne pomme de Citrõ,laquelle vne certaine tauerniere leur auoit dõnee,aduint qu'eſtans entrez dedans le parc ou les beſtes eſtoyẽt,ils furẽt mordus en pluſieurs parties de leurs corps par ces beſtes cruelles & affamees, mais ils n'en ſentirẽt aucun dõmage: le Preuoſt eſtãt eſtonné,cõmença à demander aux officiers à ſauoir ſi on leur auoit point baillé quelque contrepoiſon & preſeruatif,à quoy fut reſpondu qu'ils n'auoyent rien mãgé ſinon vn Citron, qu'on leur auoit donné ſans y mal penſer,pendãt qu'on les menoit au ſupplice. Le lendemain le meſme Preuoſt commanda qu'on fit mãger du Citron à l'vn & nõ pas à l'autre, puis qu'on les ramenaſt dans le parc receuoir la peine de leurs malefices. Ce que eſtant executé,celuy qui auoit mangé le Citron eſtãt mordu comme l'autre n'en receut aucun dommage, mais celuy qui n'en auoit point mãgé ayant eſté mordu, deuint incõtinent tout violet,& mourut ſur le chãp.Eſtãt

depuis experimenté par plusieurs,& approu ué,on a en fin trouué vray &a esté recogneu que le Citrõ est vn remede excellent & bien soudain contre tous venins, quelque mortels qu'ils soyent,& qu'estant pris par la bouche il resiste à toutes morsures venimeuses, iusques à tant qu'il soit cuit en l'estomach. Si quelcun tient ce recit pour vne fable, & n'y veut adiouster foy, qu'il regarde ce q̃ Theopompus de Chio, autheur bien veritable & fidelle, dit de Clearchus d'Heraclee tyran de Ponte, lequel ayãt fait mourir plusieurs par poison, estoit en volonté d'en faire encores mourir dauantage, & n'eust esté que le peuple se seruit du Citron pour se cõtregarder, ayant esté aduerti de sa vertu & faculté: ce qu'aucuns attribuent aussi à la Rue, comme nous auons dit au recit & discours de ses remedes. Les Citrons donc resistent vertueusement aux venins: & mesmement leur semẽce beuë en bon vin. Leur suc fera le mesme, car il fait sortir la poison par embas. Il ne faut pas aussi oublier que l'escorce du Citrõ corrige la puanteur de l'haleine. Surquoy il ne sera pas hors de propos de mettre en auant le tesmoignage de Virgile, comme ie l'ay tourné.

Autre re[c]it bien no[t]able.

Mede produit Citron qui a ius aigre & lent
Citron heureux, propre medicament
Pour s'en aider, si par cas d'aduenture

Poison

Poison au pot mettoit maratre dure
Ou nuisante herbe, ou parole enchantee
Par ceste pomme elle sera dontee

Et vn peu apres il adiouste.

Les Mediens leur haleine en fomentent
Leur bouche aussi quand puantement sentent:
Aux bons vieillards qui respirent à peine.

Si on mãge les Citrons tous crus, ils sont de difficile digestion, & s'y engendre vn suc gros, & espais, parquoy les medicins trouuent meilleur de les manger confits au miel ou au sucre: car par ce moyen ils eschauffent & fortifient l'estomach: A quoy ne regardent pas ceux de nostre aage, estans par trop addonnez à leur gorge & à leur plaisir, car ils les donnent à manger tous crus en leurs festins & banquets, ce qu'ils font assez imprudemment. Quoy que soit nous auons cogneu que le Citron sert de fort bon reme de contre l'humeur melancholique & contre les maladies longues qui en prouiennẽt. Son suc reprime l'humeur bilieux, & chasse toute contagion de peste: à cause dequoy les modernes medicins vsent contre les fieures pestilentiales, du sirop composé de ius de Citrõ, auec heureux succes. La semence pro fite merueilleusement contre la picqueure des Scorpions, soit qu'on la boyue, ou qu'on l'applique dessus. Si quelcun fait cuire vn Ci tron tout entier dans du bouillon, ou dans

quelque autre liqueur, & ayant pressé le dedãs, il boit le suc, il aura l'alcine fort souëfue & plaisante. Si aussi on fait cuire le mesme tout entier, dans de l'eau rose & du sucre, iusques à ce qu'il soit tout creué & conuerti en suc. Celuy sera garenti de tout venin & contagion qui prendra tous les matins, vne ou deux petites cuillerees de ce suc, ou decoctiõ ou si tu l'aimes mieux appeler electuaire : ce qui a esté experimenté & approuué par moy & par mes amis singuliers, par plusieurs fois en temps de peste. Toutesfois pource que à Paris & en plusieurs autres villes les Citrõs se recouurent difficilement, & s'y en trouue bien peu, il ne sera pas mal fait de prẽdre des limons au lieu de citrõs, & la faute n'en sera pas fort notable : ie di ces limons qu'on crie par les rues sous le nom de citrons.

Des Orangiers & Limonniers, & de leurs fruicts, & des remedes & secours qu'on en peut prendre. Quarreau X.

CES deux sortes de fruicts, & les arbres qui les portent se plaisent si peu en ces quartiers de la Gaule septentrionale, que quoy qu'on les y mignarde & cultiue auec grand soin & diligẽce, si ne s'y peuuẽt-ils apriuoiser, encore qu'on leur cerche les lieux les plus doux & plus à l'abri, & qu'on y face tout son posible pour les nourrir, tant a de vertu

vertu l'amour de la patrie & du lieu de la na tiuité. Mais laissans la longueur de ces prefaces, venons au faict, & enfermons ces deux sortes de fruits, cōme dans vn mesme coffret, c'est à dire traitons les tous deux ensemble. Les Oranges ont pris leur nom, & à bon droict, de ce qu'ils ont vne couleur luysante comme fin or: & de là aussi plusieurs estiment, que Vergile a pris occasion de les nom mer Pōmes d'or: ce que aucuns aimét mieux entendre des Coings, comme nous l'auōs remarqué en traitāt leur histoire. Quant aux limons, on en met de trois sortes, lesquelles nous pourrōs recognoistre par les vers fort elegans de Iouinian Pontanus en son iardin des Hesperides: voici donc comme il diuise les Limons.

L'vn a son fruict petit, & son suc fort fascheux,
L'autr' auec fruit plus gros iette aussi plus de ius:
Et tous les deux estans longuets en leur figure,
Le tiers iette son fruit fort gros de sa nature
Et de figure ouale: ressemblant au Citron
En ses replis & bosses: mais n'est nullement bon
Au goust.

Ces choses ainsi disposees ie vien au discours & recit des remedes & facultez de l'vn & de l'autre. On trouue de trois sortes d'Oranges, asçauoir des douces, des aigres, & des moyénes qu'ō dit cōmunémēt aigredouces les douces sont chaudes en toutes leurs par-

ties: mais le suc des autres deux rafreschit, plus ou moins selō que l'aigreur est plus grã de ou moindre, ce qu'on pourra cognoistre au goust: parquoy on fait fort bien de dōner le ius des aigres à ceux qui ont la fieure, pour leur estancher la soif. L'escorce de toutes les sortes d'Oranges, est fort chaude & ardente, ce qui se peut bien cognoistre au goust, car il est acre & amer: & de là vient que le suc qui sort de l'escorce quand on la presse contre la flamme de la chandelle, reçoit incontinēt le feu, & passe soudain à trauers le verre, & le vin en reçoit le goust, encores qu'on le iette de bien loin, à cause de la subtilité de sa substance. Les Limōs sont plus aigres beaucoup que ne sont pas les Citrons ni point d'oranges; parquoy leur suc est aussi plus froid & plus sec: duquel on fait vn syrop fort propre pour amortir l'ardeur de l'humeur bilieux: pareillement fort bon aux fieures pestilentiales, & à celles qui sont contagieuses. Mais il ne faut pas oublier ceci, assauoir que

Le Limon mis au feu, & cuict tout à son aise,
Perdant force & vigueur se conuertit en eau:
Fort propre à nettoyer le visage & la peau
De la pucelle, afin que tant mieux elle plaise.

Auiourd'huy on tire dans le Bain marie (qu'on appele) auec alābics de verre, de l'eau du suc des Limons, laquelle outre ce que les femmes s'en seruent fort, pour se faire belles, &

& pour blãchir & derider la peau de leur visage, elle efface toutes taches, en quelque partie du corps qu'elles soyẽt, tous varous & autres macules, encores qu'elles seroyẽt causees de ladrerie. Laquelle aussi meslee parmi les syrops propres, sert de remede aux fieures aiguës & contagieuses: ce que nous auons heureusement experimenté souuent. Pour faire plaisir aux ieunes filles & ieunes femmes, qui prennent si grand plaisir de se faire blanches & belles, & en sont si soigneuses, ie ne m'espargneray, ni ne refuseray point de leur enseigner ici vne sorte de fard fort exquis, & digne de quelque Roine que ce soit. Il faut prẽdre vn Limon de bonne grosseur, & l'ouurir par dessus, de sorte qu'on puisse oster de la chair & de la mouëlle de dedans, la grosseur d'vne petite noix, puis faut remplir la cauité de sucre rosat, ou de sucre candi, & de quelques fueilles d'or, & remettre la couuerture dessus: puis le faut mettre sur les cẽdres chaudes, & pendãt qu'il boust mesler bien le tout puis le retirer du feu. Le moyẽ d'en vser, c'est de trẽper vn linge dans ceste mixtion, & s'en lauer tout doucement la face & tu verras vne belle face. I'estoye sur le point de faire fin, lors qu'il m'est souuenu bien à propos, que si on fait trẽper des perles toutes entieres dans du suc de Limõs, passé & coulé deux ou trois fois, & qu'on les mette apres au Soleil, on

trouuera qu'en cinq ou six iours elles seront tellement fondues, qu'elles seront reduites à la consistence du miel, & de ceste matiere tu en pourras apres former ce qu'il te plaira, & en peu de temps deuenir riche: dequoy est autheur Ierosme Cardan, auquel nous sommes beaucoup tenus, voire si tout ce qu'il dit est vray. Il y a encores vne autre chose admirable, que i'ay leu & remarqué en Leuinus Lemnius medicin fort docte, asçauoir que les Limons ont leur suc si aigre & de nature si corrosiue, que si tu fais trẽper dedans quelque espace, vne piece d'or, tu trouueras qu'elle sera amoindrie de pois. Mais nous passons legerement ces choses, pource qu'elles sont hors de nostre propos: mais nous en discourrons quelque iour plus amplement, quand l'opportunité & occasion s'en offrira, s'il plaist à dieu nous en faire la grace.

Du Grenadier & de son fruict, & des remedes qu'on peut prendre d'eux. Quarreau XI.

LE fruict du Grenadier est au nombre des fruits que nous manions, que nous mangeons, voyons, & auõs en grand estime: mais quant à l'arbre qui les porte, nous ne sçauõs que c'est, & en ce quartier de la Gaule septẽtrionale nous n'en auons point. Aucuns estiment que la Grenade a prins son nom de la grande multitude des grains dont elle est rẽpli.: d'autres tiennent qu'elle est ainsi nommee,

mee, à cauſe du Royaume de Grenade, qui eſt en Eſpagne, où il en vient en fort grande quantité. Mais laiſſons, ſi vous le trouuez bõ toutes ces queſtions & controuerſes aux gramariẽs qui n'õt gueres a faire, & qui ſont aſſez opiniaſtres, & venõs au diſcours des remedes qu'õ peut prẽdre des Grenades & de leurs vertus & facultez. Pline tiẽt q̃ les Grenades douces ſõt inutiles à l'eſtomach à cauſe qu'elles cõflent, & nuiſent aux dẽts & aux gẽciues. Mais celles qui approchẽt du gouſt de celles ci (qu'on dit vineuſes) elles arreſtẽt le vẽtre ꝑ trop laſche, & ſi ſont fort profitables à l'eſtomac, pourueu qu'on n'en mange gueres. Aucuns ne ſont nullement d'aduis d'en dõner à ceux qui ont la fieure, car ni leur ſuc, ni leurs grains ne ſõt nullement vtiles, parquoy elles ne ſõt aucunemẽt bõnes à ceux qui ſont affligez de vomiſſemẽs, ou qui iettẽt de l'humeur bilieux: voila ce qu'en dit Pline: auec lequel n'eſt pas d'accord Dioſcoride, car il dit que toutes les ſortes de Grenade ſont de bonne nourriture, & vtiles à l'eſtomach, biẽ eſt vray qu'elles ſõt de peu de nourriture: les douces cõme elles ſõt tenues pour les pl⁹ vtiles à l'eſtomach, auſsi y cauſẽt elles quelque peu de chaleur, & des inflatiõs: qui eſt la cauſe pour quoy on les defẽd à ceux qui ont la fieure: les aigres ſeruent grandement à l'eſtomach par trop chaud & bruſlant, & prouoquẽt l'vrine,

vray est qu'elles nuisent aux dents & aux gẽ
ciues. L'escorce (qu'on appele vulgairement Malicoriũ, à cause qu'il est fort propre pour conroyer les cuirs, ou bien pource qu'il sert de cuir & couuerture à ce fruit) cuitte dans du vinaigre: y meslant vn peu de Noix de galle, raffermit les dens qui branslent. Et si on met vne Grenade toute entiere dans vn pot de terre tout neuf, puis l'ayant bien couuert, on le met dans le four, & que là on le laisse tellement rostir, qu'on la puisse mettre en poudre, elle seruira pour arrester le vẽtre, & pour guerir les trenchees si on la boit auec du vin. Ce qu'on pourra aussi faire par le moyen d'vne Grenade toute entiere cuitte, en beuant la decoction ou bien la clisterisant. Les fleurs (qu'on appele balaustia) arrestent les mois des femmes si on les boit, & guerissent les vlceres de la bouche si on s'en laue: dauantage elles donnent grand secours aux glandes qui sont à la racine de la langue enflees, à la luette, aux crachemens de sang, & aux desuoyemens de l'estomach & du ventre: & corrige les vlceres des parties seruans à la generation, & de quelque autre partie du corps que ce soit. La poudre de ces fleurs pilees, a deliuré de mort plusieurs personnes affligees de disenterie. Les grains de Grenades aigres estans seichez, & mis en poudre & la poudre mise parmi les viandes, ou cuits seu-

ſeulement dans les potages, reſerrent le ventre par trop laſche, arreſtent les vomiſſemẽs: & ſi il eſt bon que ceux qui crachent le ſang en prennent : outre ce ils ſont fort vtiles au flux diſenterique, & aux humiditez & ſales fluxions de la matrice, que vulgairement on appele fleurs blanches. Dioſcoride enſeigne que celuy qui aualera trois biẽ petites fleurs de grenadier, il ne ſera chaſſieux de toute ceſte annee là. On fait vn vin medicinal des grenades, dont voici la façon de le faire, cõme nous l'auons deſia deſcrit en noſtre traité des ſecrets des vins. Il faut tirer les grains hors de l'eſcorce, lors qu'ils ſont meurs, & les bien mõder de toutes pelures, les mettre au preſſoir & les preſſer tresbiẽ, puis on fait paſſer le vin par des ſacs propres à cela, & le met on dans des phioles ou autres vaiſſeaux conuenables, iuſques à ce que la lie ſoit raſſiſe, & en fin on met le clair à part, lequel on garde, & pour le conſeruer de corrompre, ou s'enaigrir, on met de l'huyle par deſſus. Aucuns le gardent en des barraus ſans y mettre point d'huyle, mais quand l'eſté vient il s'enaigrit aiſément. Nous enſeignerons ailleurs d'autres moyens, Dieu aidant, auec les facultez & remedes de ce vin. Ce ſera pour la fin, quand nous aurons monſtré que l'eſcorce de la Grenade cõuertit le fer en acier, comme a fort biẽ remarqué Hierome Car-

Vin fort profitable fait de Grenades.

dan, lequel neantmoins a teu le moyen cõ me il le faut faire, mais ailleurs où nous verrons estre conuenable nous le declarerons: car d'autant que ceci semble plustost conuenir à vn mareschal, que non pas à vn medicin traitant des remedes des iardins, ie ne passeray pas plus outre, afin que chacun se mesle de son mestier. Ie laisse donc les Grenades & vien à discourir des Figues. Mais comme ie suis oublieux, ie laissois vn secret souuent esprouué par moy & par mes amis. Tu me demanderas, quel est ce secret? Si tu passes vne Grenade douce toute entiere auec son escorce, apres l'auoir bien pilee, & que sur six parties de son suc tu y en mettes vne de miel, & que tu les face cuire iusques à ce qu'il soit espessi, tu auras vn remede singulier contre les inflammations de la bouche, de la luette, & du gosier, encores qu'vne personne seroit sur le point d'estre suffoquee: pareillement contre les vlceres du nez, cõtre le poupe, contre la puãteur de la bouche, & à plusieurs autres maladies qui me seroyent longues à raconter, mais tu les pourras aisément penser.

Des Figuiers, de leurs fruicts, & des remedes qu'on en peut tirer.

Quarreau XII.

On peut

ON peut bien cognoistre que le fruict du Figuier estoit fort cogneu & commun, non seulemét à nostre aage, mais aussi anciẽnement, par le recit qu'on fait de la dexterité d'esprit & prudence singuliere de Caton: car luy estant ennemi capital de la ville de Cartage & curieux de la seurté de sa posterité, & qui ne faisoit que crier iournellemét au senat qu'il falloit raser Cartage, aporta vn iour en plein senat vne Figue primerouge, qu'on auoit apportee de la prouince des Cartaginois, & la monstrant aux Senateurs (comme l'a escrit Pline) leur dit. Ie vous demande depuis quand pensez vous que ceste Figue ait esté cueillie? or chacun voyoit bien qu'elle estoit toute fresche. Il leur dit lors, sçachez qu'il n'y a que trois iours qu'elle a esté cueillie à Cartage, tant auez vous l'ennemy pres de vos murailles: & soudain apres fut entreprise la troisieme guerre contre les Cartaginois, en laquelle la ville de Cartage fut rasee & destruite, & l'annee apres Caton mourut: lequel par vn argument fondé sur vne Figue, qui est chose admirable sceut bien persuader & en fin obtenir la ruine & subuersion d'vne si triomphante, tant renommee, & opulente ville: laquelle auoit par l'espace de six vingts ans, esté parangonnee sur toutes les villes de la terre, à la ville de Rome.

Mais tout ceci ne sert de rien au recit

des remedes des Figues, auquel ie vien main tenant, apres toutesfois vous auoir donné ce petit mot d'aduertissement, asçauoir que anciennement les Figues tant fraisches que seiches, seruoyēt de pain & pour toute autre viande: de sorte que les anciēs luiteurs ne se nourrissoyent d'autre viande, iusqu'à ce que Pythagoras leur enseigna de manger de la chair: on auoit aussi trouué le moyen de les garder salees, & les manger au lieu de froma ge, selō le dire de Pline. Les meilleures & pl⁹ saines, sont celles qui ayans senti la chaleur du soleil, se sont meuries de leur propre natu rel. Celles qui ont grande abōdance de laict ou qui ont vn fruit aqueux, encor qu'elles sē blēt plus plaisātes à la bouche & à l'estomac, si sont elles neātmoins plus fascheuses & pe- sātes: & à cause de ce, elles descēdēt plustost & laschent le ventre, cōme font les noix frais ches. Demetrius Sceptius dōne cest aduertis semēt, que ceux qui desirent auoir bōne voix se doyuēt garder de māger de Figues: propo sāt pour exēple Egesianactis Alexādrin, qui deuint excellēt ioueur de tragedies, pour s'e stre abstenu de māger des Figues dixhuit an nees entieres. Cuites auec Hysope elles pur- gent le corps, guerissent la toux enuieillie, & corrigent les lōgues maladies des poulmōs. Auec Rue, elles sont fort vtiles cōtre la coli- que, & contre les trenchees, soit qu'on prēne la deco-

la decoctiõ par la bouche,ou qu'on la cliste rise.Pilees, & appliquees, elles dissipent les durtez qui viẽnẽt au corps, soit qu'on les ap plique seules, ou bien auec huyle de Lis, ou quelque autre huyle propre & cõuenable: & ainsi aprestees amolissent les escrouëlles & les frõcles. Cuittes en vin auec Aluine & fari ne,& biẽ pestries,sont propres aux hidropiques,si on les enduit:& bruslees auec de la ci re,seruẽt de remede aux mules qui viennent aux talõs. Ie di encores q̃ les Figues meslees auec farine de Fenugrec & vinaigre, s'appliquẽt auec profit à ceux qui ont la goutte aux pieds, & à ceux qui sõt tormẽtez du mal des dens,prenant leur suc tout frais auec de laine ou coutõ, & l'appliquant. Le mesme suc efface les verrues, si on les en oinct tout autour: mesmemẽt celles qu'õ surnõme Myrmecies, pource qu'õ sẽt vne petite piqueure cõme si on estoit mordu d'vne formi: les autres peuuẽt estre ostees par le moyẽ des fueilles de Fi guier, si on les en touche seulement, & puis qu'õ enterre lesdites fueilles cõme on dit:Les figues cuites en vin,pilees&appliquees sur le fõdemẽt,guerissent les apostumes qui suruiẽ nẽt,les excroissances de chair(q̃ les medicins nõmẽt cõdyloma)& les creuasses d'iceluy: si on les mãge à ieun auec des noix, du poiure, ou des Amandes ameres, elles ouurẽt les opi lations du foye, fortifient l'estomach & le

nettoyent. Eubolus medicin defendoit de mãger des Figues à gouster, pource qu'elles causent maladies, disoit il, & que la fieure s'ẽ ensuit soudain, laquelle prouoque vn vomis femẽt d'humeur bilieux: parquoy Aristophanes ayant vn iour d'Esté visité vn malade, cogneut incontinent qu'il auoit mangé des Figues à gouster; ce que ie pense deuoir estre entẽdu des Figues fraisches: ou des nouuelles & qui ont encores leur laict, lesquelles font suer, & causent eschambouilleure, aussi les tient on pour fort mal saines en autõne. On fait vne lexiue de cendres de Figuier, apres auoir fait brusler ses branches, laquelle tant plus est reiteree & enuieillie, tant meilleure elle est: ceste lexiue, dit Dioscoride, est fort profitable aux vlceres qui sont en danger de tomber en gangrene, mesme pour consumer les excroissances de chair: La façon d'en vser c'est de trẽper vne esponge dans ceste lexiue puis l'appliquer soudain. Ceste mesme lexiue sert aux vlceres grãds & cauerneux, si on les en laue bien fort: car elle les consolide, remplit de chair, restraint, nettoye, & r'assemble les leures separees, ne plus ne moins que feroit vn emplastre de ceux qu'on applique sur les playes sanglantes. Elle sert aussi pour dissoudre le sang figé en l'estomach, si on en boit vne drachme auec vn peu d'huyle. Mais ie croy qu'on prendra plaisir d'ouir Galien discourant

discourant des vertus & facultez des Figues cõme s'ensuit:encores que les Figues engendrẽt moins de mauuais suc que pas vn des autres fruicts, non seulemẽt de ceux qui ne sont pas de garde, mais aussi de ceux qui viennẽt en autõne:si ne sont elles pas exẽptes de toute nuisance:& bien que tous les fruits d'autõ ne soyent de bien petite nourriture, si n'en est il pas ainsi des Figues : bien est vray que elles n'engẽdrẽt pas vne chair ferme ni serree comme fait le pain ou la chair de porc,mais aucunemẽt enfle & lasche,telle que l'ẽgẽdrẽt les febues. Au reste elles ont vne vertu detersiue, d'où viẽt que les grauelleux sõt force grauier apres en auoir mangé. Les Figues seiches ont plusieurs vtilitez, mais si quelcun en mãge quãtité il en receura dõmage: car elles n'engendrent pas bõ sang,aussi voit on que elles produisẽt grãde quãtité de poux à ceux qui en vsẽt. Ce grãd antidote tãt renõmé de Mithridates,cõtre les venins & cõtagion de peste,est cõposé de Figues, Rue,& de Noix, nous l'auõs desia dit ci deuãt. Ie dis que si on fait cuire des tendres bourgeons de Figuier parmi la chair de bœuf,cela fera qu'elle sera plustost cuitte,qui sera vne grande espargne de bois, dequoy Pline est autheur: ce qu'õ attribue au Figuier sauuage. Columela dit que si on fait cuire des figues sauuages, & qu'on baille à mãger aux poules ou autres oyseaux

T. iiii.

parmi leur mangeaille, on les degouftera de manger plus de Figues, defquelles autremẽt ils font fort friãds. Outre ce Africain, qui eft l'vn des agriculteurs Grecs, fort renommé, enfeigne que fi on fait vn bien peu chauffer le laict, puis qu'on le remue auec vn bafton de figuier, il fe prendra & caillera incontinẽt. Ce qu'on pourra bien faire aufsi, fi on met dans le laict le ius qui fort du Figuier quand on fait vne ouuerture à l'efcorce: ou bien le laict que le Figuier domeftique iette, mais non pas celuy du Figuier fauuage. Il m'eftoit quafi efchapé de la memoire, de dire, que les Figues bruflees corrigent les mules des talõs & la tigne: fi on les mefle auec Cerat, Et le laict du Figuier, enduit fur la picqueure des fcorpions, y eft grandemẽt falutaire. I'eftois fur la fin quand deux chofes merueilleufes, (œures toutefois de nature) me fõt venues en memoire, lefquelles ne m'õt pas fẽblé dignes d'eftre oubliees ni cachees, encores qu'elles femblẽt n'eftre gueres conuenables au recit des remedes qu'on peut prendre des Figues. La premiere eft que les taureaux quelques farouches qu'ils foyent, feront apriuoifez & rẽdus dociles fi on les attache cõtre vn Figuier de forte qu'ils ne bougerõt point: ce que Pline me fẽble auoir attribué au Figuier fauuage, fi on le met autour du col. L'autre eft, q̃ la chair des volailles & autres animaux morts fe rend

ux cho remar- bles du uier.

se rend en peu de tẽps fort tendre & friable, si on la pend seulemẽt à vn figuier: Plutarque rend raison de ceci en son traicté des conuiues, disant: Aduint qu'entre les viandes d'Aristion, le cuisinier seruit vn Coq qui auoit esté offert à Hercules, tout freschement tué, & neantmoins fort tendre & friable, ce que Aristion attribuoit au figuier, affirmant que la volaille morte, quelque dure qu'elle soit, deuiendra tendre si on la pend à vn figuier: Ce qui n'est pas sans raison, car le figuier iette vne certaine vapeur penetrante & digestiue, par laquelle la chair est cõme cuite & attẽdrie: il aduiẽdra le mesme, afin que ie die cela en passant, si on les couure ou enseuelit du tout en vn mõceau de bled. Or c'est assez parlé du figuier. Mais ie suis fort oublieux, peu s'en a fallu que ie n'aye oublié ce que Plutarque n'a pas dissimulé ni caché. C'est que les cheuaux & asnes tumbẽt en cœur failli, si on leur faict porter des figues ou figuiers sur le dos. Mais le remede est encores plus esmerueillable, par lequel on secourt & à ces bestes, & aux hommes: Si les cheuaux sont presque morts, & les hõmes quasi trespassez pour estre tumbez en cœur failli, ils serõt soudain reuenus à eux, si on leur presente du pain, pour peu qu'ils en mangent, ils reprendront leur vigueur & poursuyuront gayemẽt leur chemin entreprins.

De l'Oliuier de son fruict, & des remedes qu'on peut tirer de l'vn & de l'autre.
Quarreau XIII.

LE vulgaire François appele l'arbre qui porte les Oliues, Oliuier, lequel comme chacun sçait, a souuent serui pour coronner les cheualiers en leurs triomphes & magnificẽces, auec grãd applaudissemẽt & resiouissance. Les rameaux de cest arbre portez, estoyẽt marques & enseignes de paix, d'où est venu que les poëtes luy ont donné à bon droict le titre de pacifique. Mais le mal est, que nous n'auons pas cest heur, nous di-ie, Septentrionaux d'auoir c'est arbre vrayemẽt doré, en nos iardins & champs, & encores moins de recueillir son fruict en abondãce: mais quoy? Dieu par vn conseil admirable regit ainsi ces choses, ne dõnãt pas tout à tous mais seulement ce qu'il cognoit estre bõ & expedient. Pour cela donc ie ne laisseray pas de mõstrer ce qui est necessaire de sauoir de cest arbre, de son fruict & de l'huyle qu'õ en tire, que i'ay aprins des medicins, tant anciẽs que modernes, & que i'ay cogneu par lexperience mienne & de plusieurs autres, ce que ie feray franchement & fidelement, cõme ie fay tout le reste. Sans m'amuser donc d'auantage aux paroles ie vien au fait. Les fueilles de l'Oliuier machees, & mises sur les vlceres y apportent grand secours. Leur decoction auec

auec miel, arreste le flux de sang, soit qu'on la boyue ou qu'on l'applique : elle oste aussi les croustes & esquarres, & efface les cicatrices. Le suc qu'on tire desdites fueilles aide merueilleusement aux vlceres enflamez cõme charbons, qui viennent pres des yeux aux pustules, à la cheute de la prunelle, & à la chassieuseté & larmoyement enuieilli. La façon de le tirer c'est de mettre par dessus les fueilles apres qu'on les a pilees, du vin blanc auec de l'eau de pluye. Et le marc, on le pourra faire seicher au Soleil qui voudra, & puis le serrer pour s'en seruir au besoin. Appliqué sur la matrice auec laine, en forme de Pessaire ou autrement, arreste les mois par trop abondans: & si est fort vtile aux Erisipeles & feu sainct Antoine, & aux vlceres qui rampent & s'eslargissent: pareillement aux oreilles, soit qu'elles soyent vlcerees ou boueuses. L'humidité qui sort du bois d'Oliuier verd, lors qu'on le brusle, guerit les dartres & & feus volages, les furfures, le mal sainct main, & la tigne ou rache. L'escorce prinse de sa racine, la plus delice qu'on pourra, sert de remede merueilleux à ceux qui crachent le sang, & qui crachent pourri, s'ils la machent souuent ou la lichent auec miel rosat. Et la cendre de la mesme escorce, meslee auec graisse, fait resoudre les tumeurs, & oste le vice des fistules.

Voila ce que i'auoys à dire de l'arbre, selon que ie l'ay prins de Dioscoride, de Pline & de Galien:il faut maintenant dire quelque chose du fruict. L'oliue qui est encores iaune & fresche, est vtile à l'estomach, mais difficile au ventre : mais quand elle est noire & paruenue à maturité, se corrompt aisément & pourtãt elle est fort nuisible à l'estomach. La fresche mãgee toute seule, auant qu'on la mette confire, à vn fort bon vsage, car elle aide à ceux qui font du sable parmi l'vrine, à ceux qui ont les dents cassees, & à ceux qui ont les membres retirez. La saumure où les oliues auront trempé, resserre les gensiues si on s'en laue, & rafermit les dents branslantes & prestes à cheoir: Le grumeau qui se trouue dans le noyau des Oliues, meslé auec graisse ou suif & farine, est propre pour oindre les ongles raboteuses. Quant à la liqueur qui sort des Oliues, qu'on appelle communemẽt huyle simplement ou huyle d'Oliue, qui n'a son pareil entre toutes les liqueurs que nature à produites, apres le vin, voicy ce que i'en veux dire pour le present. C'est vne chose cogneue & confessee de tous ceux qui ont escrit de la medicine & de l'agriculture, soit Cartaginois, Arabes, Grecs & Latins, que l'huyle d'oliue frez, & qui ne soit point gasté ni corrompu, sert grandement pour restaurer & pour cõseruer les forces, si on s'en oinct

oinct exterieuremēt : ce qui est cōfirmé par l'exemple bien remarquable de Polion Romule:lequel estant desia aagé de cent ans ou plus, comme dit Pline, aduint que D. Auguste qui estoit son hoste, luy demanda le moyen cōme il s'estoit conserué en vne telle vigueur de corps & d'esprit si longuement. Sa response fut:par vin mielé au dedans & huyle au dehors : ce qu'il pouuoit auoir aprins de Democrite, comme Diophanes le dit en ses Georgiques Grecques: Car ce Democrite estant enquis, comme les hommes pourroyent viure sans que leur santé fust offensee,& conseruer la vigueur du corps & de l'esprit longuemēt en son entier, Il respond, s'ils fortifient le dehors auec huyle & le dedans auec miel. L'huyle d'Oliue donc sert pour conseruer les forces du corps, & pour se garder des grandes froidures : ce que cognoissant fort bien ce magnanime & nompareil Annibal,qu'on appeloit autresfois l'effroy des Romains, ayant a passer les Alpes commanda à tous ses soldats d'oindre leurs corps auec huyle,pour se preseruer de grandes froidures & gelees: sçachant bien que l'huyle seul est propre pour guarētir les hōmes d'estre offencez des glaces, auec ce qu'il les rend plus habiles & dispos. Si on le prend par la bouche pourueu qu'il soit frais, il amolit le ventre par trop dur,& si amortit aucu-

nement la violente des venins, voire les fait sortir par vomissemens. Si on le boit tout chaud auec suc de Rue, il appaisera soudain les trãchees: & si est fort bõ clisterizé à ceux qui ont l'Iliaque passion, & qui sont subiects à la colique. Il nettoye fort bien la face: mis dans les narines des bœufs, iusqu'à ce qu'ils ronflent, appaise l'inflatiõ. Ie laisse les autres remedes qu'on peut tirer de l'huyle d'Oliue, de peur que ie ne soye trop lõg, & pour pouuoir dire quelque chose de sa lie: laquelle estoit fort en vsage entre les rustiques & vilageois. Or la lie n'est autre chose que la crasse des oliues qu'on a pressé, & la sõdraille de l'huyle: laquelle M. Caton dit auoir des vertus singulieres sur toute autre chose: desquel les vertus nous en remarquerõs icy quelques vnes, nous arrestans principalement à celles qui peuuent seruir aux hõmes ou aux bestes. Les bœufs qui sont degoustez, & ont perdu leur appetit, le recouureront fort bien si on arrouse leur mangeaille de la lie d'huyle, car gueris par ce moyen ils seront dispos, & s'il y a quelque maladie elle sera chassee. Si on oinct les bestes à quatre pieds & les brebis apres estre tondues, auec de la lie meslee auec eau de la decoction de Lupins, de sorte qu'elles suent deux ou trois iours: apres lesquels on les laue d'eau salee, elles n'ont garde de deuenir galeuses, & si les Tiquets ne

les tourmenteront point. Mais nous laisserons ces choses rustiques sans passer plus auant, esperant d'en discourir plus amplemẽt ailleurs. Il reste seulement trois choses, lesquelles sont vrayemẽt plustost domestiques & du mesnage, que non pas de la medicine. La premiere est, que si on tient les habillemens dãs vn coffre ou garderobe, le fons de laquelle soit engraissé de lie d'huyle & bien seiché apres, les Artres & Tignes n'y toucheront aucunement ni y feront aucun dommage. La seconde est, que si on frotte le meuble de bois auec lie d'huile, on le rẽdra fort beau & luisant, tellemẽt que ce sera vn plaisir que de le voir. La troisiesme, que si on fait tremper le bois ou qu'on l'oigne seulement auec lie, la fumiere ne le gastera point. Voila en somme ce que i'auois à dire de l'Oliuier & des autres arbres portãs fruict à escorce deliee, ce sera donc assez, pour faie place au discours des arbres portans noix.

LE HVICTIESME SILLON du Iardin medicinal, cõtenant le discours des arbres portans noix & de leurs fruicts, Desparti en cinq Quarreaux.

Du Noyer, de son fruict, & des remedes qu'on peut prendre des deux.
Quarreau I.


Es anciens gramariens appeloyent le Noyer Iuglans,comme qui diroit glād de Iupiter, mangeant seulement quelques letres : mesme plusieurs disent qu'il print ce nom bien peu de temps apres la creation du monde:car les hommes ayant vescu quelque temps de gland, ayans en fin trouué l'arbre qui portoit des noix, & les ayans goustees & trouuees de si bon goust, les nommerent incontinent gland de Iupiter, à cause de leur excellence & bonté. Les gramariens qui sont venus apres l'ont appelé noix, comme s'ils vouloyent dire nuisante : car la forte odeur & penetrante de ses fueilles offence le cerueau, & la mauuaistié de son vmbre nuit grandement à ceux qui dorment sous cest arbre. Il n'y a point d'arbre apres le Cerisier qui vienne plus aisément ni mieux que le Noyer. Ce qu'il tesmoigne de luymesme en Ouide, se plaignant en ceste sorte.

Ie prouien de moy-mesme en terroir mesprisé:
Pres le lieu ou ie germe, est le chemin froissé.

Les François en leur langue vulgaire l'appelent Noyer: l'vmbre duquel, comme Pline le tesmoigne, est vrayemēt marastre non pas nourrice, de tout ce que s'y rencōtre: car par sa mauuaistié elle empoisonne & gaste tout ce qu'elle touche: parquoy és champs & iardins où il vient on le met tousiours au bord

bord:comme le mesme Noyer en fait sa cõplainte en Ouide,en ce sens.

Pour l'estime qu'on a que ie suis dommageable,
On me met tout au bord de terre labourable.

Mais sans nous arrester d'auantage à l'arbre, venons(si bon vous semble)au fruict:lequel cõme chascũ sçait,est couuert de double couuerture. La premiere est verde & tendre cõme herbe,& l'autre ferme cõme bois,iointe auec vne autre petite peau deliee par dedans, qui contient le noyau, de sorte qu'il est enueloppé d'autant de peaux qu'est l'enfant dans le ventre de la mere, comme Pline l'a subtilemẽt escrit:Et cela a esté cause qu'õ a estimé les Noix sainctes & sacrees en tẽps de nopces.Elles ont esté autresfois transportees de Perse par les Roys, d'où est venu qu'on les a surnommees Royales & Persiennes. Heraclides Tarentin demandoit, a sçauoir s'il faloit mãger les Noix à l'ẽtree de table ou à l'issue:Il est bien certain que si on les mange à l'issue, comme est la coustume, mesmement estans seichees, elles feront venir l'appetit de boire,& par le moyẽ du boire elles se mesleront parmy la viande,de sorte que l'estomach estant desia tẽdu & plein, & par leur pesanteur chassant la viande,elles causeront des ventositez &inflations,& corrompront la viãde : car à cause de la substãce-

huyleuse qu'elles ont, elles nagent sur l'esto mach, & sont mal-aisees à cuire, & de là vien nent les cruditez, & les euacuations extraor dinaires du ventre. Diphilus Siphnius dit que par cela elles engendrent douleurs de te ste, & qu'elles nagent par dessus le reste de la viande: auec lequel s'accorde Diocles, adiou stant que la noix par sa graisse refait ceux qui sont maigres & elancez, pourueu que leur e- stomach la puisse cuire. Quoy que soit, quãd elles sont fresches, & qu'on en mange sobre- mẽt, elles sont bien plaisantes à l'estomach, mais quand elles sont seiches, elles sont nui- sibles, bilieuses, mal-aisees à cuire, & causent douleurs de teste, si on en mãge quantité. El- les sont aussi fort cõtraires à ceux qui ont la toux: mais fort propres à ceux qui vomissent fort souuent à ieun. Rosties, elles fachent moins la personne: & c'estoit ainsi que Mne- sitheus Athenien disoit qu'il les faloit man- ger, la substãce huyleuse estant cõsumee par le feu & par la chaleur. Pilees auec vn Oignõ du sel, & du miel, elles seruent de remede cõ tre la morsure des chiens, des hommes & des animaux venimeux. Et auec vn peu de miel & de Rue, elles aident fort aux douleurs de mammelles, aux inflations, & aux desloüeu- res, si on les y applique. Bruslees auec leur escorce, & appliquees sur le nombril, elles appaisent fort bien les tranchees de ventre,
celles

telles qui sont fort enuieillies, remediẽt pro prement aux gangrenes, aux charbons, & aux meurtrisseures & ternisseures. La cendre des noyaux bruslez, incorporee en vin, & ap pliquee par dessous aux femmes, arreste la trop grande abondance des mois. Les mesmes noyaux maschez, & enduits tout soudain qu'ils sortẽt de la bouche, font reuenir le poil aux places pelees qui sont en la teste, mais il le faut reiterer souuẽt. Aux espreintes pour faire sortir le phlegme, on les mange auec grand profit. Ie di encores, que les marques de ceux qui ont esté battus ou frappez, & les meurtrisseures qui restẽt apres auoir eu du fouët, s'effaceront fort biẽ si on les oinct du suc de l'escorce des noix fresches. Que si on fait cuire ce suc auec vn peu de miel, ce sera vn fort bõ remede contre les maladies de la bouche, cõme aussi contre les grandes inflãmatiõs des glandes qui sont à la racine de la langue, & contre les dangers d'estre suffoqué & estouffé. La lexiue faicte de ses escorces, sert pour noircir les cheueux & pour les brunir. Mais il ne me semble point mauuais de rafreschir la memoire & parler derechef plus à plein, de cest excellẽt cõtrepoison de Mithridates, composé de quatre choses, dõt auons fait mention au discours de la Rue. CneusPõpee (dit Pline) ayãt vaincu Mithridates, trouua dãs sõ cabinet, en vn liure à part,

escrit de sa propre main, la compositiõ d'vn preseruatif de deux noix, autant de figues, vint fueilles de Rue, pilé le tout ensemble auec vn bien peu de sel:promettant que quiconque mangeroit tous les matins à ieun ceste composition,il ne luy faloit craindre aucun venin de tout ce iour là. Les vers de Q. Ser enus poëte & medicin fort ancien, s'accordent fort bien au dire de Pline, desquels voicy la teneur.

On tient que l'antidote dont Mithridate vsoit,
Fust trouué par Pompee, lors qu'il s'en retournoit
Victorieux & fier:mais voyant ce meslange
Simples de petit pris, & non de pays estrange,
Il ne fit que s'en rire:car il ne voyoit là
Que vint fueilles de Rue, de sel vn petit grain,
Deux noix, & puis trois figues, rien autre que cela:
Puis il le faloit boire à ieun auec du vin
Pour ne rien apres craindre, ne poison ne venin.

Ce mesme Antidote ou preseruatif, sert merueilleusement cõtre la contagion de peste, cõme pourroyent bien tesmoigner plusieurs persones cogneues & incogneues à moy, qui se sont garenties au milieu des plus grãdes pestes & les plus mortelles qu'on sçauroit penser, par le moyẽ de ce seul preseruatif, duquel ils vsoyẽt par mon aduis & cõseil. Ie ne veux pas oublier en ce lieu, que les noix

encores

encores verdes, & cuillies enuiron la fin de Iuin, auant que l'escorce deuienne dure, confites auec sucre ou miel, & gardees, cõme nous dirons tantost, sont fort vtiles à l'estomach, & plaisantes à la bouche. Voire on fait vne certaine eau de ces noix là, laquelle est fort propre à plusieurs choses, & mesmemẽt à guerir les fieures tierces. Gargile Martial en son traitté des Iardinages, que Seruius Virgilianus luy attribue, affirme auoir experimenté, qu'on aura les noix toutes fresches vn an apres auoir esté cueillies, si apres auoir osté leur pelure, on les plonge dans du miel: & dit dauantage, que ce miel là acquerra vne telle vertu & faculté, que le breuage qu'on en fera seruira de remede aux maladies de la gorge & de la Canne du poulmõ. Mais ie ne veux pas icy oublier ceste confiture tant excelente des Noix, laquelle tu pourras parfaire en vn iour en ceste sorte. Il te faut prẽdre de noix tendres & verdes, auãt que l'escorce s'endurcisse, & oster la pelure verde de dessus, iusqu'au blanc, auec vn couteau, & quant & quãt afin qu'elles ne se noircissent, les faut ietter dans de l'eau clere, & les faire cuire iusqu'à ce qu'elles deuiennent tendres & molles, puis les percer a trauers auec canelle & Gyrofles: & en fin les faut mettre dans le sucre reduit en sirop cuit parfaitement, & leur faire faire trois ou quatre bouillons ensem-

ble: & afin de leur laiſſer prendre le ſucre, les y faut laiſſer tremper troys ou quatre iours: Et d'autant que le ſucre ſe rend liquide & creus, à cauſe de l'humeur duquel les noix eſtoyent abruuees, il faut faire recuire le meſme ſucre a part, & reiterer cela par deux ou troys fois: Voyla ce que dit Pierre Pena medicin en Angleterre, hõme docte & bien diſant. Au reſte ie ne veux pas qu'on me puiſſe dire, que i'aye oublié ni caché deux choſes que mes amis meſmes m'ont raportee, & qui ont eſté eſprouuees par eux par pluſieurs experiences, & que les anciens ont bien remarqué en leurs liures & eſcrits. La premiere eſt, que ſi on prend vne bõne noix vieille, qu'on la pille biẽ, & qu'on l'applique ſur la morſure d'vn chien, qu'on ſoupçonne de rage, le meſme iour qu'on a eſté mordu, & qu'on la laiſſe là quelques heures, puis le ayant oſtee on la donne à manger à vne poule ou coq: ſi il la mange & qu'il ne meure point, c'eſt ſigne que le chien n'eſtoit pas enragé: mais ſi elle meurt, c'eſt vn teſmoignage que le chiẽ eſtoit enragé. Parquoy dãs troys iours pour le plus tard, il faudra faire diligẽce de penſer le malade, & y employer les remedes les plus propres qu'on pourra trouuer, autremẽt il eſt à craindre qu'il ne tumbe en la crainte de l'eau, laquelle eſt apres incurable. La ſeconde choſe que i'auoye à te cõmuni-

muniquer, c'est: Vne noix rácie de vieillesse est de grande efficace à effacer les meurtrisseures & ternisseures : & pour ce faire, il la faut peu à peu brusler à la flãme,ou auec vn fer chaud,pour en faire sortir l'huyle,lequel sera fort propre à cela. Que peux-tu souhaiter d'auantage? Or pendant que ie m'employois à escrire ces choses de la noix,& que ie relisoys ce que i'en auoys desia escrit,comme ie suis accoustumé à y adiouster quelque chose, ie suis d'aduenture tombé en la lecture de l'Antidote de Mithridates, dont i'ay cy deuant fait mention: lequel a esté corrigé parRasi, medicin Arabe,& enuoyé à Almansor Roy des Sarrasins. Voicy doncques sa vraye description.Pren de noix vieilles bien mondees de leurs peleures tant de dehors que dedans, vne portion: de sel & de fueilles de Rue, de chascun la sixiesme partie d'vne portion : de figues trempees en vin-aigre ou bien en vin,autant qu'il en faudra pour mesler tout le reste : & tout bien pilé & bien meslé, faites vostre preseruatif. La façon d'en vser, c'est d'en prendre de la grosseur d'vne noisette commune, beuuant apres vn bien peu de vin blanc, si bon vous semble. On ne scauroit exprimer combien est grande la vertu de ce contrepoison, non pas seulemẽt contre les venins,mais aussi cõtre toutes infectiõs &cõtagiõs de peste:Des

quelles nous vueille preseruer celuy qui est sauueur de tous.

De l'Amandier, de son fruict, & des remedes qu'on peut tirer de l'vn & de l'autre.

Quarreau II.

L'AMANDIER est tellement cogneu de chacun, qu'il n'y a rien mieux cogneu. On tient que sa nature est telle, qu'il est plus fertile en sa vieillesse qu'en sa ieunesse, & moins fertile tout seul qu'en cõpagnie. Quãt à son fruit qu'on appele Amandes, elles sont couuertes de double couuerture ainsi que les noix, comme chacun scait: la premiere est vne escorce verde, aprés laquelle vient l'autre qui est dure comme bois, remplie de petites fentes & trous, dans laquelle est contenu le noyau ferme & solide, lequel les vnes ont doux & de bon goust, les autres l'ont amer & fascheux au goust: mais propre a chasser l'yurognerie, comme dit Plutarque, duquel voici les paroles. Il y auoit vn certain medicin chez Drusus fils de Tibere Cæsar, lequel mangeoit d'ordinaire des Amandes ameres, puis il assailloit chacun à boire, & n'y en auoit pas vn qui fut plus vaillãt au combat du vin que luy: en fin on s'apperceut que auant que boire il mangeoit cinq ou six Amandes ameres, pour se garder d'estre surpris de vin. Or aduint que ses compagnons beueurs le garderent de manger ces amandes, telle-

ment qu'il se trouua le plus foible à boire,& ne pouuoit resister tāt soit peu en ce cōbat. Atheneus est d'accord auec Plutar que en ce ci, & en attribue la cause à l'amertume, laquelle desseiche & consume l'humidité, empeschant que les veines ne se remplissent, du remplissage & troublement desquelles ils estiment que vient l'yurognerie, à cause des vapeurs chaudes, & fumees obscures qui em peschent le cerueau, siege de l'entendement & raison. Nous auōs de ceci vn argumēt ma nifeste, en ce que le renard ayant māgé quel que chose d'amer & par consequent d'Amādes ameres, il mourra soudain (comme dit le mesme Plutarque) s'il ne trouue de l'eau pour boire incontinent, l'humidité interieure estant consumee par ceste amertume. Ce que Dioscoride & Pline ont aussi attesté par leurs escrits. Mnesitheus Athenien au traicté qu'il a fait des aliments, defend de manger toutes sortes de noix, si premierement elles n'ont senti le feu, hormis d'amādes fresches: mais quelquefois il commande de les rostir, d'autrefois de les cuire parmi l'autre viande, afin que le feu cōsume, & emboyue leur graisse & substance huyleuse. Les Amandes beuës en eau, seruent de remede aux maladies des poulmons & des reins: & prises en façon de loch auec tormentine, seruent de remede aux graueleux: & pilees en vin-cuit, aidēt à ceux

qui vrinent auec difficulté. La gomme qui sort de l'arbre a fort grande vertu d'incrasser & espesir les matieres, & aident fort à ceux qui crachent le sang. Dauantage elle sert à effacer entierement les grateles & feux vola ges, qui viennent sur la peau, si on les en oint auec du vinaigre. Les Amandes ameres pe-lees, pilees, & liees dans vn linge, & mises dans les lieux secrets des femmes, purgent & nettoyent la matrice de tous humeurs corrō pus. Si on les pile dans du vin, & qu'on s'en laue la teste, elles la guarētissent des furfures & peaux mortes qui y abondēt. Que si on les brusle toutes entieres, & qu'on les face trem per en fort vinaigre, & les ayāt bien broiees, on les enduise sur la teste, elles gueriront la pelade, & les places vuydes de poil qui y sur uienent par fois, selon l'aduis de Galien. Si on les fait tremper en vinaigre, puis les ayāt bien pilees: on les met en petites panettes & trocisques, les faisant seicher à l'ombre; on aura vn fort bon remede pour effacer les ta-ches & bourgeōs qui viennēt au visage: pour lequel vsage, il les faudra destremper en vin-aigre, toute les fois que besoin sera, les endui re: & apres qu'elles serōt seichees les nettoyer auec du sauon. La mesme composition serui ra aussi pour les gratelles, dartres & feux vo-lages, enfleures de la face, qui sont comme preparatifs à la lepre & meselerie. On tire de l'huyle

l'huyle des Amãdes, tant douces qu'ameres: Les vertus & facultez duquel i'ay mieux aimé laisser, que non pas d'en traiter seulement en passant, esperant d'en traiter amplement ail leurs en lieu propre.

Du Pin & de son fruit, & des remedes qu'on peut tirer de l'vn & de l'autre.
Quarreau III.

COmme les Grecs ont appelé les noix du Pin, Coin & Striboli (cõme le tesmoigne Galien) aussi Hippocrates a nõmé les põmes du Pin Coccali: d'où les Artichauts on pris leur nõ, cõme nous l'auons monstré ci deuãt au chapitre des Artichauts ou Cardons de iardin. Ces noix sont attachees à l'arbre fort haut de terre, & contiennent dans leurs escailles & creux de petits noyaux, couuerts d'vne peau de couleur comme de fer enrouil lé: lesquels on peut garder à peine s'ils ne sont mondez. Aucuns asseurent que si on les enseuelit auec leur peau dans des pots de ter re neufs remplis de terre, ils se garderõt fort bien. Le Pin est reputé pour estre de nature contraire au Noyer; car on tiẽt qu'il profite à tout ce qui est plãté au dessous. Les noyaux encores qu'ils soyẽt malaisez à cuire en l'esto mach, si sõt ils de bõne nourriture, si n'estoit qu'ils engẽdrẽt vn humeur grossier. Ils apaisẽt la soif, adoucissẽt l'acrimonie & rõgemẽs

de l'estomach, renforcent ceux qui sont foibles, & tient ont qu'ils sont profitables aux reins, & à la vescie:il semble neātmoins que ils rendent la gorge aspre, & qu'ils irritent la toux:encores qu'ils chassent l'humeur bilieux, si on les boit en eau, en vin-cuit, ou en decoction de Myrabolans. Contre les rongemens violens de l'estomach, on mesle auec iceux de la greine de Concōbres & du ius de Pourpié:&mesme contre les vlceres de la vescie & des reins, car ils font vriner, &amortissent l'acrimonie de l'vrine. Ces noyaux reprimēt les humeurs corrompus & pourris, qui s'amassent en l'estomach. Et estans encores fraischement tirez de l'arbre, si on les pile en vin-cuit, on les pourra vn peu faire cuire pour s'en seruir auec profit contre la vieille toux & pour ceux qui deuiennent tabides & secs, mais il faudra boire tous les iours de ceste decoction là. Et de là ont pris argument plusieurs graues autheurs de dire, qu'il est bō à ceux qui deuiennent etiques, de conuerser parmi les bois de Pin, qu'on racle ordinairement pour en tirer la poix & la raisine: & pareillement à ceux qui sortans de quelque longue maladie, ne se peuuent remettre:de sorte qu'ils asseurent qu'vn tel aër leur seruira plus que la nauigation iusqu'en Ægypte, ou que de boire quelque laict medicinal qu'on voudra. Mais ce sera assez dit du Pin & de son

son fruit, aufsi bien ne s'en trouue il gueres, és iardins de nos quartiers septentrionaux.

De l'Auelanier & de son fruit, & des remedes qu'on peut prendre des deux.

Quarreau IIII.

LES noix Auelanes, sõt produites par cest arbre qu'on appele Couldrier, lequel est assez frequent és iardins. Elles sont premieremẽt reuestues d'vn petit gobelet mol & tẽdre, puis apres d'vne escorce ressemblant au bois, mais fort aisee à rompre, sous laquelle on trouue vne escorce deliee qui enuironne le noyau qui est rond, au milieu duquel s'en trouue vn autre enclos tout separé: Les montagnes de France mesmement celles où il y a du bois, sont toutes remplies de Couldriers, où il vient des Auelaines longuettes & rõdes en si grande quantité, que les villageois les portent vendre à pleins sacs dans les villes. Il est tout notoire, que celles qui sont lõguettes sont meilleures & de meilleur goust que non pas les rondes, & principalement celles qui sont fort rouges & dehors & dedans, & qui ne sõt pas mal aisees à casser: car elles ont le noyau plus ferme, & se gardẽt plus longuement. On les a nommees fort diuersement, car premierement on les appeloit Auelaines comme s'ils eussent voulu dire Abelines, prenans ce nom d'vne certaine ville de Campanie (comme disent les Gramariens) où elles

vindrent premierement en abondance: On les a appelees Pōtiques, à cause qu'ō les aporta de Pōte en Asie & en Grece. Les Grecs les ont nommees Heracleotiques, Prenestines, & Leptocarya. Les villageois Frāçois les appelent Noisetes, Noisilles, & Auelanes. Quāt à leurs vertus & facultez & aux remedes qu'ō en peut tirer: Galiē soustiēt qu'elles ont plus de substance terrestre & froide, que n'ōt pas les Noix: elles sont aussi de plus de nourriture, car elles sont plus fermes & moins huyleuses & grasses. Philotime en son liure qu'il a fait des alimēts, dit qu'elles causent douleur de teste, mais moins que ne fōt pas les Noix: il dict aussi qu'elles nagent en l'estomach par dessus les autres viandes: si toutesfois on les passe par le feu, elles sōt moins nuisibles, d'autāt que le feu consume la substance huyleuse, qui est ce qui nuit. Elles engendrent donc douleur de teste si on en mange trop & mal à propos, & si sont contraires à l'estomach le remplissant d'inflatiōs & vētositez. Elles font renaistre le poil és lieux qui en sōt desnuez, si on les mesle auec graisse, ou suif d'ours. Auec ce elles seruēt aux distilatiōs, si on les fait premierement rostir: pilees en eau mielee & beuës, elles soulagēt la vieille toux: Rosties auec vn peu de poiure, puis pilees & beuës auec la mesme eau mielee, elles meurissent les distilations, comme Dioscoride l'a es-

l'a escrit.D'autres sont d'aduis de les boire en vin-cuit. Il y a mesme des autheurs qui ont laissé par escrit,que pour noircir la prunelle des yeux aux enfans qui l'ont perse, il ne faut qu'incorporer la cendre des creuses d'Auelanes auec huyle, & l'appliquer sur le derriere de la teste. Dauãtage elles sont fort bõnes pour faire deuenir gros,& gras, & ne sçauroit on croire combien elles sont propres à celà. Diocles fort renommé entre les Agriculteurs Grecs, à laissé par escrit à la posterité, que les Auelanes sont de moindre nourriture que les Amandes, & qu'elles nagent en l'estomach par dessus les autres viandes, comme nous auons ia dit : que si on en mange en quantité, elles feront mal à la teste : il dit toutesfois, que verdes elles sont moins nuisibles que seiches. Mais il ne nous faut pas ici oublier ce que les paysans mesme ont obserué,asçauoir que si on frappe vn serpent auec vne verge de couldrier, il demeurera là tout engourdi, & en fin mourra. Plutarque dit dauantage, qu'vn scorpion n'entrera iamais en l'habitation où il y aura vne noisette pendue au plancher. Ces deux choses sont bien aisees à experimenter qui voudra, pour en sçauoir la verité.

Du Chastaignier, de son fruit, & des remedes qu'on peut prendre des deux.

Quarreau V.

ENcores qu'il puisse sembler que le Chastaignier soit plustost arbre sauuage que domestique : & qu'il deuroit plustost estre nombré entre les arbres portans fruicts à escorce deliee, que non pas entre les noix & fruits à dure escorce: si suis-ie deliberé pourtãt, d'en faire ici vn sommaire discours, à cause qu'en hyuer on en void d'ordinaire les tables des riches & des poures toutes chargees: auec ce que tous les escriuains les mettent au nõbre des noix: bien est vray qu'elles seroyẽt mises plus proprement au reng des glands, comme mesme quelques auteurs Grecs ont bien recogneu, lesquels ont appelé les Chastaignes Glãd de Iupiter : mais il me semble que ce nom conuient mieux aux noix, pour les causes que nous auons deduites ci dessus, quand nous auons parlé du Noyer : mais ie laisse debatre ces choses aux Gramairiens & non aux medecins. Il se trouue en nos quartiers de deux sortes de Chastaignes: les vnes sont domestiques & cultiuees, lesquelles sõt beaucoup plus grosses que les autres, & les appele-on communément Marrons: pource qu'on les tient entre les Chastaignes comme les masles, lesquels en toutes choses sont tousiours mieux nourris que les femelles, cõme l'enseigne Galien. Les autres sont beaucoup moindres, & les tient-on comme les femelles, aussi sont-elles plus maigres que non

pas

pas les Marrons. Les Marrons donc seruent pour desserte aux riches: les petites des bois seruent pour saouller les pauures quand ils ont faim. Les riches font cuire les Marrons à la braise ou sous les cendres chaudes, & les pauures font cuire les petites dãs l'eau, pour appaiser la faim qui les presse: d'où est venu q̃ Pline les apele populaires & aisees à cuire, mais auãt que faire cuire ni les vnes ni les au tres, il les faut fẽdre auec vn cousteau iusques à la chair, de sorte que la peau soit percee, afin que par l'ouuerture, le vent que le feu agite & esmeut, puisse sortir, autrement elles feront vn bruit comme vn tonnerre, qui ne sera pas sans faire peur, & mettre en danger ceux qui seront presens. Bien est vray que tout ceci ressẽt mieux sa cuisine, que la medi cine: Ie vien donc à traitter des remedes. Les Chastaignes sont propres à arrester les fluxions tant du ventre que de l'estomach, selõ le dire de Dioscoride: & principalement l'escorce desliee qui passe entre la chair & l'escorce. Quand elles sont seiches, elles sont vtiles à ceux qui crachent le sang: pilees auec sel, & pestries auec miel, sont propres pour appliquer sur la morsure des chiens enragez. Enduites auec Griotte & vinaigre, elles dissi pent les durtez des mammelles. Fraischemẽt cuittes, & vn peu saupoudrees de poiure, res ueillent l'appetit d'habiter auec les femmes,

à cause de l'humidité vẽteuſe qu'elles ont. Si toutesfois on en mãge par trop, elles cauſent douleur de teſte, conſtent, reſerrent le ventre & ſont de mauuaiſe digeſtiõ, principalement ſi elles rencontrẽt vn eſtomach foible & debile. Bien eſt vray, que celles qu'on fait cuire à la braiſe ſont moins nuiſibles, meſmement ſi on les mãge auec du ſel, du ſucre, d'anis, ou canelle. Aucuns ſe ſeruent des Chaſtaignes trempees en vin, peſtries auec farine & reduites en forme de peſſaire, pour arreſter les mois. Quoy que Galien ait eſcrit que les Chaſtaignes ſont de grande nourriture, ſi ne ſont elles pas fort bonnes à manger: car ſoit qu'on les mange bouillies, ou roſties, ou frittes, elles nuiſent touſiours à celuy qui en mange ſouuent, & encores plus quand on les mange crues. Ie ſcay bien que ceux qui habitent és montaignes, & qui n'ont pas prouiſion d'autres viures, viuent tout l'hyuer pour la pluſpart de Chaſtaignes, leſquelles ils ont faict premierement ſeicher ſur vne claye à la fumee, & mondees de leurs peaux & eſcorce: voire ils en font de la farine, de laquelle ils font du pain, qu'ils font cuire pour le mãger, ou bien auec du laict ou autre bouillon, ils en font de la bouillie, de laquelle ils rempliſſent leur ventre: & cela les nourrit fort bien, & ſont en bon point, meſme n'en ſentent aucun dommage à cauſe du grand exercice &

trauali

trauail qu'ils font, pource aussi qu'ils habitent en vn aër fort salubre.

Du Laurier & de ses Bayes, & des vertus & remedes d'iceux. Quarreau VI.

LE Laurier qui est proprement dedié aux triomphes: & comme dit Pline, c'est le huissier des Empereurs & des Papes, seruant de pareure & tapisserie à leurs palais, & d'embellissement & garde en leurs portes: se pourroit iustemēt plaīdre de moy, si ie l'oubliois en ce discours & recit des remedes des arbres: mesmement veu qu'il est non seulement cogneu par son nō entre les Frāçois mais aussi deligemment cultiué & bien cheri. Ie tourne donc ma plume pour en escrire & suis deliberé d'en discourir assez amplement, & vn peu dauantage que ie n'ay pas fait des arbres precedens; tāt à cause de son excellence, que pource aussi qu'en nostre traicté des secrets des iardins nous n'en auons pas touché vn seul mot, nō plus que des autres arbrisseaux suyuans. Mais soit assez parlé, il faut venir au faict. Le Laurier est vn arbre de fort bonne odeur, reuestu d'vne escorce polie & lissee & deliee, estant tousiours verdoyant, qui a son piedou, tronc fort haut, abondant en vn suc gras, & qui a fort peu de nœuds. Il produit des fleurs petites & toffues fort sembla-

bles aux fleurs d'Oliuier, de couleur iaune tirant sur le blanc: desquelles sortent apres les Bayes qui sont verdes au commencement, mais estans paruenues à maturité, elles sont noires, & ont au dedans vn noyau gros. Le Laurier ne vient point en lieux froids, ni és lieux suiects aux gelees, d'autant qu'il est chaud. Il vient de semence, ou bien si on replante vn surgeon qu'on aura arraché d'vn autre arbre: son bois est fort propre pour faire bastons pour appuyer les gens vieux, car ils sont beaux & legers. On le tient pour estre vn arbre de diuination: qui est la cause pourquoy on le dit estre sacré à Apollo plein de lumiere, & ardent, comme tesmoigne Porphire en son liure du sacrifice & de la magie: parquoy il chasse le feu en petillant (selon que dit Pline) & resiste manifestement aux foudres enflammez & bruslans, comme nous dirons ci apres. Il est aussi aucunement dedié à Iupiter: car toutes les fois qu'on se resiouissoit de quelque victoire obtenue, on mettoit le Laurier dãs le giron de l'image de Iupiter au temple des payens. Cest arbre pacifique, a tousiours esté l'enseigne des victoires & messager de ioye: à cause dequoy, les soldats en ornoyent leurs armes, les Pontifes leurs palais, & les Empereurs leurs sceptres & bastõs imperiaux. Ce que le poëte n'a pas ignoré, comme il estoit de gentil esprit,
aussi

aussi l'a il exprimé introduisant Apollo, parlant à son Laurier, & s'adressant à luy en ces paroles.

Mon Laurier tu seras tousiours à moy sacré
Verd en toute saison: & mon arc & ma lire
Seront faits de ton bois: tu seras consacré
Pour seruir aux triõphes de ceux qui leur empire
Ont orné de victoire, non de fureur & d'ire.
L'entree des grands palais ta presence ornera
Et gardienne loyalle on t'en renommera:
Comme donc de cheueux mõ chef blond est tressé,
Ainsi de verds rameaux tu seras entassé.

On le tient aussi pour estre vn arbre de bonne fortune: & comme contraire aux malins esprits: car en quelque lieu que le Laurier soit, les malins esprits s'en retirent, comme ie l'ay trouué remarqué, & escrit dans Cassius Dionisius d'Vtique, interprete de l'agriculture de Magon. Il dit dauantage, que les esprits, ni quelque maladie estrange, ne pourrõt nuire au lieu où le Laurier sera, non pas mesme la foudre, laquelle est souuent dardee par les malins esprits qui sont en l'aër, par vne iuste permission de Dieu. On dit aussi de cest arbre qu'il cause la santé: d'où venoit la coustume que le peuple Romain obseruoit de donner aux magistrats le premier iour de Ianuier, des fueilles de Laurier auec des Figues seiches, pour vn signe de bon encontre

comme Pline en parle. Anciennement quãd on presentoit deuant l'armee des ennemis des branches & rameaux de Laurier, c'estoit vn vray & asseuré tesmoignage de paix. Entre tous les arbres cestuy-ci seul fut enuoyé du ciel par Iupiter à Rome, afin d'en coronner les empereurs: Car Liuia Drusila (laquel le fut puis apres appelee Auguste, à cause du mariage) estant promise & fiancee à Cæsar, aduint qu'elle estãt assise en son iardin, vne aigle luy laissa choir en son giron vne poule de blancheur exquise: elle donc regardant celà d'vn visage asseuré & auec vne asseurãce merueilleuse, il y suruint encores vn autre miracle, car on s'apperçeut que ceste poule portoit en son bec vne branche de Laurier toute chargee de bayes: Or ayant rapporté ceci aux deuins & pris leur conseil, ils furẽt d'aduis de garder soigneusement ceste poule & les petits qu'elle produiroit, & quãt au rameau qu'on le deuoit planter & bien garder, ce qu'estant fait il creust & multiplia de telle sorte (encores qu'il n'eut point de racines) qu'il produisit en peu de temps vn grãd bois: duquel Cæsar print la brãche qu'il portoit en sa main, & la coronne qu'il auoit sur sa teste lors qu'il triõpha: Ce qui fut depuis obserué, & fait par les autres Empereurs: & de là vint aussi que des lors on planta plusieurs bois de Lauriers à Rome: mesme celà vint

Notez la gentille fa ble.

vint en couſtume de planter la branche de Laurier que les Empereurs auoyēt porté en leur main : & ſe print on garde que la mort d'vn empereur approchāt, l'arbre qui auoit eſté eſtabli par luy, s'affoibliſſoit: & la derniere annee de Nerō, la foreſt & toutes les poules moururēt, ſelon que dit Suetone en la vie de Galba. Entre les argumens qu'on a que le Laurier eſt fort plaiſant aux Dieux, ceſtuy ci en eſt vn, aſçauoir qu'entre tous les arbres plantez à la main & domeſtiques, ceſtuy-ci ſeul n'eſt point frappé de la foudre: encores que nous voyons ſouuent la foudre ſans auoir eſgard ni à la dignité, ni à la grandeur & magnificēce des Empereurs, ne laiſſer d'abatre les hautes tours des temples, ruiner entierement les palais ſuperbes & magnifiques du monde, & bien ſouuēt conſumer meſme les perſonnes, ſans oſer toucher tāt ſoit peu au Laurier, ou ce ſeroit vne choſe prodigieuſe & vn preſage de quelque grand malheur : meſme on dit que la foudre ne touchera point aux maiſons où il y aura des rameaux de Laurier. Parquoy Tibere Cæſar, qui craignoit extrememēt les foudres, quād il oyoit tonner, faiſoit mettre vne coronne de Laurier ſur ſa teſte à la façon des poëtes, les temples deſquels on a accouſtumé d'enuironner de Laurier verd, comme pour le pris & recōpenſe de ceux qui s'adonnēt aux

Muſes d'Apollo. Le pris & recompence que ie donne ordinairement à Phebus, dict Maro, ſont le Laurier, & le rougiſſant Iacinthe auec bonne ſenteur. Anciennement on n'auoit point acouſtumé de poluer le Laurier ni l'Oliuier, les employans à vſages cõmuns & prophanes: meſme on ne s'en ſeruoit point pour bruſler ſur les autels, quand on vouloit ſacrifier & apaiſer les Dieux. Au reſte les corbeaux ayãs combatu & occis le Chameleon, aualent vne petite branche de Laurier, pour amortir la malice du venin. Par le moyen du Laurier les gays, les pigeons ramiers, les merles, & pluſieurs autres oyſeaux, font paſſer le deſgoutemẽt qu'ils ont tous les ans. Ie di dauantage, que les rameaux de Laurier verd, ont vne ſi grande force & vertu, que ſi on les plãte parmi les terres labourables, la rouille qui eſt vne peſte fort dõmageable aux bleds, en ſera oſtee & ſera tranſportee (ſi ce que Pline & les anciẽs agriculteurs en ont eſcrit eſt vray) aux rameaux meſmes de Laurier. Dauantage ie ne veux pas laiſſer en arriere que ie ne die que le Laurier a vertu de produire feu de ſoy-meſme: car ſi eſtant ſec on frotte quelque temps vn bois cõtre l'autre, mettãt vn peu de ſouffre en poudre par deſſus, ou quelque autre amorce bien ſeiche, on en verra ſortir le feu: vray eſt que Pline eſt quelque peu differend à Mathiol en ceci. Si, dit-il, on frotte

on frotte le Laurier contre le Lierre, & le Lierre contre le Laurier, on en fera sortir du feu: de sorte que le frottement d'vn bois contre l'autre bois, conçoit la flamme, laquelle on reçoit auec quelque amorce seiche, comme seroit du champignon ou des fueilles: l'vsage de ces choses a esté inuenté par les guettes & espies qu'on met és armees, & par ceux qui gardent le bestail, d'autant que pour auoir du feu on n'a pas tousiours commodité de recouurer des pierres. Aucuns attribuent la mesme vertu au Meurier, & à plusieurs autres arbres, desquels on faict des fusils. Peu s'en est failli que ie n'aye oublié ce qu'on dit d'vn Laurier qui estoit en Ponte au pres d'Heraclee, & qui couuroit le sepulchre du Roy des Bebryciens, lequel on nōmoit Laurier fol: d'autāt q̄ si on en prenoit vn rameau ou vne branche, & qu'on la portast dās le nauire, il y auoit continuel debat iusques à tāt qu'on l'eust iette là. Les fueilles de Laurier seruent pour conseruer les figues seiches cōme l'a escrit Pierre Crescence Agriculteur assez renommé: lesquelles sont propres, cōme dit le mesme autheur, pour mettre parmy la gelee, pour la faire sentir bō, pourueu que celuy qui la doit manger n'ait point de fieure. Il y a mesme aucuns qui la meslēt parmi le Cotignat: mais laissōs traitter de la cuisine aux cuisiniers, & nous arrestons à traitter

ce qui touche la medicine. Ie vien dõc à traiter des vertus & remedes du Laurier & de ses Bayes, tirez des escrits & obseruatiõs des Grecs, des Latins, & des Arabes. Galien dit que l'escorce de la racine de Laurier, rompt la pierre & profite au foye, si on en boit au pois de trois oboles auec bon vin odorant. Les cymes les plus tendres du Laurier pilees auec Calament & vn peu de sel, puis, beuës en eau tiede, laschent le ventre, purgent la phlegme, & font soudain sortir les vers. Les mesmes cymes bouillies en vin auec Nard, guerissent la durté d'ouye & les tintemens des oreilles, si seulement on reçoit la vapeur de la decoction encores chaude, dans les oreilles auec vn entonnoir. Le Laurier (ce que ie deuois bien auoir mis au commencemẽt) à vne faculté & vertu d'eschauffer & amollir tant en ses fueilles, qu'en son escorce & en ses Bayes. Parquoy le bain de sa decoction aide à la matrice, & aux maladies de la vescie. Sa fueille verde pilee & enduite, resiste aux piqueures des mousches guespes, des freslõs & des mousches à miel: & pareillement au venin des serpẽs. Cuite en huyle elle aide aux mois des femmes: & auec pain & griote, appaise les inflammations. Trois fueilles biẽ tendres, mãgees par trois diuers iours auec beurre, guerissent la toux. Les bourgeons broyez auec griotte aident aux inflammations

tions des yeux : auec huyle rosat & Rue, aux inflammations des genitoires : & auec huyle de Glay aux douleurs de teste. Les mesmes bourgeons pilez auec miel, sont bons à ceux qui respirent auec difficulté : mais estans beus ils font vomir. Quoy que l'escorce de la racine soit tenue pour vn propre remede pour rompre la pierre, si faut-il bien que les femmes enceintes se gardent d'en boire, car elle fait mourir l'enfant dedans le ventre. Entre les remedes dont on se sert quand la Luette est alongee, la decoction des fueilles ou des Bayes de Laurier faicte en trois parties d'eau, & gargarisee toute chaude, en est l'vn : La mesme decoction beuë est propre aux douleurs de ventre & des boyaux. Les fueilles de Laurier broyees & souuent flairees, empeschẽt la contagion & infectiõ de la peste : & encores mieux si on les brusle. Aucuns estimẽt que la racine de Laurier sert beaucoup pour haster l'enfantemẽt, si on la prend à la mesure d'vn acetabule auec eau, mais elle est meilleure à ceci fresche que seiche : les fueilles encores biẽ tẽdres, pilees en vin & enduites, ostẽt la demãgeisõ de nuict. Les bayes de Laurier que les Grecs nõment Daphnides, eschauffẽt beaucoup plus que ne font pas les fueilles. Prinses auec miel ou vin cuit, ou en forme de loch auec eau miel, elles profitent à ceux qui deuienent tabides &

fecs:& en cefte mefme forte, elles feruent à toutes defluxions de la poitrine:car elles cui fent la phlegme, & font qu'on la crache aifément. Elles remettét la luette prolongee, fi on les mefle auec pareille quantité de Cumin, d'Hyfope, d'Origan & d'Euforbe, & qu'on incorpore & affemble le tout auec miel, puis qu'on l'applique tout chaudemēt fur le fommet de la tefte. Les mefmes Bayes pilees auec fon de fromēt, grains de Geneure Auls, & mis fur vne tuile chaude, les arroufant fouuent de vin, appliquees fur le penil prouoquent l'vrine arreftee. Si on les broye en nōbre imper, auec huyle, & les ayant chau fees qu'on les applique, ce fera pour foulager les douleurs de la tefte. Beuës en vin, fer uent de remede contre la piqueure des Scorpions: Pilees & appliquees, ou beuës en bon vin, pourueu qu'il n'y ait point de fieure, pro uoquent les mois. Enduites auec huyle, elles effacent les petits vlceres qui viennent d'eux mefmes fur la peau, que les Grecs nomment Epinyctides, & les taches blanches qu'on nō me Vitiligines, & guariffent les lentilles, la tigne & vlceres de la tefte, & les furfures ou peaux mortes qui tombent quand on fe pigne. Leur fuc corrige la demangeifon & gra telle qui viēt à la peau. Si la femme qui apro che fon terme d'acoucher, aualle fept Bayes de Laurier le foir quād elle s'en va coucher, cela

cela rendra son enfantemẽt aisé & heureux. Elles guerissent la toux & la difficulté d'haleine. Les Bayes de celle sorte de L'aurier qui a les fueilles plus menues, resistẽt aux serpens, araignes & scorpions, si on les prend en vin: & est bon de les enduire sur la rate & sur le foye, auec huyle & vin-aigre: semblablement aux gangrenes si on les enduit auec miel. Le suc de ces Bayes fresches est bo pour mettre dans les oreilles auec vin vieil & huyle rosat, pour appaiser la douleur d'icelles, oster la durté d'ouye, & le tintement. Aussi pour oster les lassitudes, & guerir ceux qui sont gelez par la froidure, il les faut oindre du suc des Bayes, & y adioustant vn peu de Nitre, & cela leur profite grandement. Si quelqu'vn est oinct d'huyle Laurin, les animaux venimeux n'ont garde d'en approcher lequel seul est fort propre pour resoudre les maladies des nerfs, dissiper les douleurs de costé, & si est bon aux fieures procedãtes de matiere froide: semblablement pour guerir la durté d'ouye, si on le fait vn peu chauffer dans l'escorce d'vne grenade. La faço de faire cest huyle est telle. Il faut faire cuire vne bonne quantité de ces Bayes bien meures, dans de l'eau chaude, & apres les auoir fait bouillir longuement, il faut ioliemẽt recueillir auec vne plume, l'huyle qu'elles aurõt rendu, & qui nagera par dessus, & le serrer dans

vn vaiſſeau propre, pour s'en ſeruir au beſoin. I'adiouſteray ce ci pour le dernier que i'ay prins de Pline & de Columela, & qui à la verité ne ſemble pas conuenir au propos precedent. Ses Bayes ſeruent de viande fort propre aux poules qui ſont trauaillees de phlegmes, quand elles ont biẽ faim: ou ſi on les fait ioucher à la fumee faite de Laurier, ou bien de Sauinier. Ie mettray donc ici fin au diſcours du Laurier, pour venir au Geneure, à ſes Bayes & à ſa gomme, qu'aucuns appelent Vernix.

Du Geneure, de ſes Bayes, & de ſa Gomme, & des remedes & facultez d'iceux.
Quarreau VII.

IE diſcours tant plus volontiers en ce lieu du Geneure (cõme il eſt appelé entre nous François, d'autant que ſes branches & ſa tige ſeruent d'apuis & eſchalas pour ſouſtenir les vignettemens & treilles qu'on fait és iardins, les belles & magnifiques loges que les riches y dreſſent. D'autãt auſsi qu'on en aporte à Paris à belles batellees, pour s'en s'eruir à diuers vſages, & puis les crocheteurs le võt criãt par les rues à qui en veut acheter, l'ayãt premierement mis en beaux petits fagots, deſquels on fait du feu pour reſiouir par ſa chaleur & bõne odeur, & le corps & l'eſprit car en les bruſlant ils produiſent vne ſenteur qui

qui n'est pas mal plaisante. Le Geneure par son odeur souëfue chasse le mauuais aër & la cõtagion de la peste,& nettoye l'infectiõ. Mais ie vien au recit de son histoire. On trouue de deux sortes de Geneure entre nous, si fait-on bien ailleurs, qui croissent ordinairement és montagnes. Les vns sont bas & ont leurs rameaux qui trainent par terre, sans se leuer iamais gueres haut de terre: leurs fueilles sont piquantes comme espines, & sont fort semblables à celles du Rosmarin, plus estroites toutesfois: leurs Bayes sont verdes au commencement, mais estans paruenues à maturité elles deuiẽnent noires & en void-on ordinairement des nouuelles parmy les vieilles. Les autres viennent plus hauts,& ont leur tige plus haute, & leur escorce fort fraisle & entr'ouuerte en plusieurs lieux: leur bois est iaune & de bonne odeur: ses rameaux s'estendent plus au large, & sont enuironnez de force espines: & ses Bayes sont du tout semblables aux Bayes de l'autre. Et l'vn & l'autre sont facheux, & armez d'espines qui menacent de piquer ceux qui en approchent, ils sont verds en toute saison, & ne portent point de fleur. Ils aiment tous deux les montaignes, & les lieux pierreux & pleins de rochers: mais à la plaine il y vienẽt fort difficilement, & à peine, ou s'il y vient il est petit

& bas, & sert d'vn giste fort plaisant aux conils : car ils sont fort friands de ses Bayes & grains : aussi dit-on communément , quand on les sert sur la table, qu'ils sentent le Geneure. Au reste encores que le Geneure germe & bourgeône au printemps , comme les autres arbres, si produit-il son fruict bien tard: car le fruict nouueau se void és Geneures en automne , & ce nouueau fruict succede en la place du vieil , comme nous auons ia dit , de sorte qu'il demeure deux ans sur la plante , y en suruenant d'autres, qui y demeurent aussi deux ans , que si on les laisse sur l'arbre sans les cueillir ils se seichent & flestrissent : parquoy on les cueillit, & les garde-on quelque temps , pour s'en seruir aux vsages que nous dirons ci apres. Le bois de Geneure est vne matiere fort propre pour faire bastimẽs & ouurages, tant dans terre que hors de terre, car il dure plusieurs centaines d'annees, sans se gaster ni corrompre : ce que nous ferons clairement cognoistre par le recit d'vne histoire memorable, dont Pline fait recit.

Histoire notable. En Espagne, dit-il, les Saguntins tiennẽt que le tẽple de Diane Ephesienne, qui fut apporté par Zacynthus & par les autres qui on basti Sagunte , fut dressé deux cens ans deuant la ruyne de Troye, selon le [illegible]it de Bochus, & qu'il estoit au dessous de l[illegible]le: lequel tẽple fut espargné par Anni[illegible]rs qu'il brusla Sa-

sla Sagunte, estant esmeu par religion, & les poutres & souliueaux qui estoyent de Geneure durent encores auiourd'huy, dict Pline. Il ne se faut donc pas estonner si les alchimistes asseurent qu'vn charbon de Geneure allumé & couuert de ses cendres, gardera son feu vn an tout entier. Mais c'est assez parlé de l'arbre, parlons maintenant de sa gomme. Aucuns tiennent que le Geneure iette vne certaine larme au temps des grandes chaleurs, laquelle estant deseichee & endurcie par la chaleur, se couertit en gomme, à laquelle ils ont donné le nom de vernix: Il est de couleur blanche quand on le cueillit & quelque temps apres, mais quand il est longuement gardé il iaunit, & estāt fort enuieilli, il deuient du tout rous. Le meilleur est celuy qui est cler & luisant, & que mis sur le feu iette vne senteur qui n'est rien moindre que l'odeur de l'Encens. Les escriuains s'en seruent pour polir & lisser le papier: Si les teinturiers meslent quelque peu de ceste gomme parmi leurs teintures & couleurs, el les prendront tellement qu'elles ne s'effaceront pas aisément apres: Que si on iette par dessus vn peu de ceste gomme pulueriseе, elle leur donnera vn merueilleux lustre. Ie ne veux pas oublier que de ceste gomme destrempee en [illegible] de semence de lin, on fait vn vernix [illegible] duquel on se sert pour

donner lustre aux peintures, & pour polir le fer: Il est bon aussi contre les brusleures, mais son principal vsage c'est contre les douleurs & enfleures des hemorrhoides: mais ceci deuoit estre reserué au traitté des remedes du Geneure, desquels il est temps de parler: Mais auant qu'en venir là, & auant que entrer au recit des remedes qu'on peut tirer du Geneure, il me semble que ie feray fort bien de donner c'est aduertissement à ceux qui font estat de la medicine, de peur que au lieu d'vn remede salutaire, ils ne donnent vn venin, asçauoir que là où les Arabes ordonnent en leurs compositions de la Sandaracha, il faut entendre de ceste gomme de Geneure: mais quand les autheurs Grecs parlent de la Sandaracha, il faut prendre ce mineral qui est roux & fort semblable à l'orpiment. Car du tẽps de Dioscoride, ni de Galien, la gomme de Geneure n'estoit point encores en vsage, sinon qu'elle le fut, sous le nõ de Succinum, auquel elle est fort conuenable & en ses vertus naturelles & en ses facultez. Il est temps maintenant de m'arrester à la deduction des vertus du Geneure & de ses parties.

Si on fait de la lexiue des cendres du Geneure auec du vin, & qu'on en face boire au poids de quatre onces, cela prouoquera fort bien l'vrine: par lequel remed[illegible] a veu mes[illegible]rs qu[illegible]

[illegible] sla Sa-

me des hydropiques gueris, en peu de iours, sans autre remede. Ceste mesme lexiue guerit la rogne,& oste la demangeison, si les malades s'en lauent. On fait aussi auec du Geneure, vn bain qui a vne vertu singuliere & admirable contre les gouttes, duquel voicy la façon. Pren du bois de Geneure rapé & limé menu, douze liures: fay-les cuire auec eau en vne grande chaudiere, iusques à ce que la troisieme partie soit consumee: puis iette la decoction & les raboteures du bois aussi, dans la cuue,& y fay entrer le patient iusques au nombril, & que là il bassine & laue bien les membres tormentez de douleur, mais il faut auoir purgé le corps premieremẽt. Nous auons veu (dit Mathiol) des goutteux en Boheme, qui estoyent tourmentez d'vne douleur continuelle,& gisans ordinairement au lict, lesquels ayans vsé quelque temps de ce bain: sont deuenus tellement sains & dispos, qu'ils estoyent plus propres à faire leurs negoces, qu'ils n'auoyent esté auparauant. On fait aussi vn certain huyle qu'on tire du bois de Geneure, (per descensum que disent les Alchimistes) mettãt deux pots de terre l'vn contre l'autre, ou deux vaisseaux de verre: lequel estant mis tout chaut dedans la bouche: appaise merueilleusement la douleur extreme des dents, si elle procede de la defluxion de quelque matiere froide: Bien

Recepte pour les gouttes.

est vray que celuy qu'on tire de ses Bayes est meilleur,& est fort plaisant à l'odeur. Le suc tiré de ses fueilles, est bõ cõtre les morsures des viperes, soit qu'on l'enduise dessus, ou qu'on le boiue. La cẽdre de l'escorce du Geneure efface la ladrerie: & la senteur des fueilles & du bois de Geneure alumez, chassent les serpens. Il nous faut maintenant parler des Bayes. Les Bayes ou grains de Geneure, seruent contre les douleurs de l'estomach, de la poitrine & des costez, soit qu'õ les boyue ou qu'on en bassine seulement ces parties là. Si on prend sept de ses Bayes, & autant de Bayes de Laurier, & de canelle cõmune, vne drachme, & qu'on les pille grossierement, puis qu'on les mette dãs le vẽtre d'vne tourterelle, & pendant qu'elle rostira la faudra arrouser de graisse de poule, & en fin la faire manger à la femme qui dãs peu de iours doit acoucher, le soir, vn iour & l'autre non, cela sera que ceste femme deliurera fort aisément & sans trauail: qui est vn remede bien facile à faire & bien plaisant. Les mesmes Bayes beuës en gros vin rouge, arrestẽt le vẽtre, & les tumeurs d'iceluy, & si profitent aux suffocatiõs de matrice: Confites en sucre, ou cuittes en quelque vin puissant, elles disipent les inflations, les tranchees, & les douleurs qui en procedent: meurissent la toux, & prouoquent l'vrine: Estans concassees on les fait cuire

cuire en vin blanc, ensemble auec des Roses, des noix de Ciprez, & des fueilles de Meurte, contre les douleurs des dens: il est biẽ certain que si quelqu'vn se laue la bouche de ceste decoction chaude, y adioustant seulemẽt vn petit d'eau de vie, ou bien s'il y fait seulement tremper vn linge & qu'il l'applique sur la dent, il experimentera combien ce remede est soudain & merueilleux. Il est bon à ceux qui sont subiects à la sciatique, de prendre en vin blanc, quatre Bayes ou grains de Geneure. Ie di encores d'auãtage, que la decoctiõ, tant des Bayes que des fueilles beuë, prouoque & fait sortir efficacemẽt les mois. Mais c'est asses parlé des Bayes, pour donner lieu au discours que nous voulons faire de sa gomme, de laquelle on se sert à plusieurs vsages. La gomme de Geneure, qu'on appele vernix, comme nous auons dit, est bonne pour arrester le sang coulant du nez, si on la broye auec vn blanc d'œuf, & qu'on l'applique sur le front & sur les temples: Elle arreste la violence des vomissemens bilieux qui tormentent l'estomach, si on met sa poudre dans vn œuf molet & qu'on le boyue: & en ceste mesme façon elle arrestera le flux de ventre sanglant. Elle aide grandement à la resolution des nerfs, causee d'humeurs froides: arreste les defluxions du cerueau, si on s'en parfume: enduite supprime les hemor-

rhoides qui fluent : & meslee auec quelque matiere conuenable, elle retient le crachement de sang. meslee auec poudre d'encens, & vn blanc d'œuf, appaise les vomissemens: si on l'applique chaudement sur l'estomach: elle arreste aussi le flux de ventre, si on s'en oinct. Iointe auec huyle rosat, ou huyle Mirtin, elle guerit les fentes & creuasses du fondement: si fait bien aussi les creuasses des pieds & des mains, engendrees de froidure. Le parfum de ceste gomme arreste les Catarrhes, & empesche qu'ils ne tombent auec violence sur les parties basses. Elle d'espestre auec grand vertu, l'estomach & les boyaux, de la phlegme qu'y est attachee: & retient fort bien l'humeur qui tumbe soudainement du cerueau sur les parties basses. Sa fumee receuë par vn entonnoir appaise la douleur des dents, soudain qu'elle paruiendra aux dents qui font mal. La poudre de ceste gomme mise dans les cauitez des fistules humides & moittes, les desseiche, & arreste l'abondance des mois. Son parfum aide grandement à la distilation du cerueau. Bref, ceste gomme à les mesmes vertus & facultez que le Succinum, comme nous auons ia dit: car elle est chaude & seiche au second degré, auec quelque peu d'amertume, ce que sera pour la fin.

Du Sureau qui croist en arbre, & de celuy qui est comme vn'herbe, appelé Yeble: & de leurs facultez & remedes.

Quarreau VIII.

L'Arbre que les Latins appelēt Sābucus, ou selō Q.Serenus, Sabucus, & les Grecs Acte, & les François Sebu ou Sureau ou Suseau, est de deux sortes. L'vn est fort cōmun & frequent parmy les hayes & clostures des iardins & des vignes, & à force mouëlle, il porte vn mouchet de fleurs fort blāches: lesquelles ont vne senteur si plaisante, que ceux de nostre nation en font du vin-aigre qui est fort plaisant, les faisant tremper dedans: Sa semēce, ce sont des petites Bayes ou grains mols, remplis d'vn humeur gluant, qui teignent les mains de couleur de sang. La matiere ou bois du Sureau est merueilleusemēt ferme & solide, à cause dequoy elle est propre à faire bouclièrs ou targes, comme affirme Pline: Car estant transpercee (comme le mesme autheur dit le semblable du Figuier, du Tillet, du Saulx, du Bouleau & des deux Peupliers) elle se resserre incontinent, à cause dequoy le fer le perce mal aisément, ou si elle est percee, on n'en peut apres retirer le fer, qu'auec difficulté. Lautre sorte de Sureau est sauuage plustost que domestique ou croissant és iardins, & est appelee des Grecs Chamæacté, pource qu'il n'est pas si haut de

terre que l'autre, commme s'ils vouloyent di re, petit Sureau: les Latins le nomment Ebulus, & les François Yeble: il approche plus de la nature des herbes, que non pas des arbres, sa tige est quarree, ayant force nœuds, desquels sortent ses fueilles par interualles, lesquelles fueilles sont fort semblables aux fueilles d'Amãdier, horsmis qu'elles sont dẽtelees tout autour en façon de scie. Ceste plã te fait sousleuer le cœur, & fait venir appetit de vomir, par sa forte odeur & mal plaisante: elle a la fleur, les grains & le mouschet, semblables au Sureau, mais l'odeur en est du tout diuerse. Elle vient és lieux ombrageux, moites & aquatiques. Voila ce que i'ay bien voulu dire sommairement de la forme & figure de l'vn & de l'autre Sureau: il reste maintenãt que d'vn mesme train ie poursuyue à discourir de leurs facultez & remedes, selon ma petite portee. L'eau distilee des racines tãt du Sureau que de l'Yeble, aide merueilleusement à ceux qui sont detenus de celle sorte d'hydropisie qu'on appele Timpanite: si on prẽd de ceste-ci deux onces, & de celle là quatre onces, & si ayãt le tout meslé ensemble le patiẽt continue d'en boire trente iours durant. Les fueilles tendres du Sureau, cueillies incontinent qu'il commence à germer, auec le mesme poids de racines de plantain, pestries & broyees auec vieil oïng, appaisent soudai-

nement

nement les douleurs de la goutte. Le suc tiré de ses fueilles adoucit les apostumes & amas d'humeurs qui se font au cerueau, & principalement en la membrane qui enuironne le cerueau, si on le verse par dessus. Sa decoctiõ comme aussi du yeble refroidit l'ardeur & inflammation des brusleures nouuellement faites: & auec Griotte il guerit les morsures des chiens, si on y applique des fueilles les plus molles. L'eau tiree des fleurs de Sureau, appliquee sur le front & sur le deuant de la teste, amoindrit les douleurs causees par vn humeur chaud. On fait manger les fueilles tendres, & les ieunes germes & bourgeons auec sel, pour euacuer la phlegme & l'humeur bilieux: les grains seruẽt à teindre les cheueux: La decoction faite en vin, des fueilles de la semence, ou de la racine de l'vn & de l'autre Sureau, & beuë à la mesure de deux ciathes, purge les eaux par embas: biẽ est vray qu'elle nuit fort à l'estomach, sinõ qu'on se soit premuni par choses confortatiues & par dehors & par dedãs. Le suc tiré de l'escorce de sa racine prouoque fort à vomir, & fait sortir l'eau qui est entre la chair & la peau: autant en fait le suc de la racine mesme: les fueilles de Sureau bruslees & mises en poudre, arrestent le sang qui coule par le nez. La decoction de la racine, faite en vin, vuyde du tout les hydropiques: & la decoction de ses fueilles amolit

les parties ſecrettes des femmes & la matri-ce, ſi elles s'aſſeent dedans. Les fueilles beuës en vin, reſiſtent aux picqueures des ſerpens: & les tiges appliquees auec ſuif de bouc, profitent grandement aux goutteux. Mais l'Yeble eſt de plus grande vertu & efficace, à toutes ces choſes. Le ſuc tiré des grains de l'vn & de l'autre, raſsis, & purifié, cuit auec miel, iuſques à ce qu'il ait la conſiſtence d'vn iulep, oſte les douleurs d'oreilles, ſi on le met chaudement dedans. Les excroiſſances qui reſſemblent à champignons, qu'on trouue au bas du tronc du Sureau (qu'aucuns appelẽt l'oreille du traiſtre Iudas) trempees en eau Roſe, appaiſent les douleurs de teſte, & les inflammations de la luette. Ie ne veux pas oublier longuemẽt qu'on fait du Sureau, qui eſt la choſe la plus exquiſe qu'on pourroit dire, contre les bruſleures, & voici la façon comme on le fait. Il faut prendre de l'eſcorce verde du Sureau, laquelle on trouue incontinent apres la premiere petite peau, & qui eſt de couleur d'herbe, vne liure (ou tant qu'il te plaira, ayant eſgard à la quantité des choſes ſuyuantes) d'huyle laué par plusieurs fois en eau diſtilee des fleurs de Sureau deux liures: faire bouillir cela enſemble quel que eſpace de temps, & apres qu'on les aura coulez & bien preſſez, il y faut mettre de cire neufue & bien odorante, enſemble du ſuc tiré

tiré des tiges du Sureau, de chacun quatre onces: puis les faire encores vn peu de temps bouillir, iusques à tant que tout le suc soit entierement consumé: cela fait, les faut retirer de dessus le feu, & les bien remuer auec vne spatule, afin que le tout soit bien meslé: sur la fin, il y faut adiouster deux onces de vernix liquide, & deux blancs d'œufs, apres les auoir longuement batus auec vn cuillier: & finalement mesler le tout bien ensemble, & le serrer en vn pot bien net, pour s'en seruir au besoin: I'ay prins ceci de Mathiol. Ie vien maintenant au recit des facultez de l'Yeble. Les reiettons tendres, & les cimes du Yeble, qu'on peut aussi pareillement nommer Sureau, cuits auec beurre frais, ou a uec huyle & sel, laschent le ventre: & si on arrouse de la simple decoction des fueilles, elle fera mourir les puces. Le suc tiré de ses racines fait retirer le fondement qui sort, guerit l'esquinance si on l'applique chaudemẽt sur la gorge, & qu'on mette au dehors vn linge trempé dans ce suc. Si on laue tant & tant de fois sa semence, que le suc noir, qu'elle a autour s'en soit allé, elle sera apres fort propre pour donner dans la decoction de Chamepytis, aux gontteux & à ceux qui ont la Sciatique, & aux verolez ou mal de Naples: car par sa vertu laxatiue elle appaise grandemẽt les douleurs, diuertissãt en particles humeurs

qui tombent ſur les parties malades, & les euacuent auſsi en partie. La racine cuitte en vin, & baillee à mãger, aide aux hydropiques, ouure les conduits de la matrice, & corrige les maux qu'y ſuruiennent. Aucuns tirent le ſuc des racines d'Yeble, & quant & quant le mettent au ſoleil, & le formẽt en petits pains ou trociſques, pour les garder, afin de s'en ſeruir au beſoin. Ce ſuc eſtant mis dans les clyſteres, aneantit les douleurs tant des boyaux que de la hanche, ſi elles ſont cauſees de froidures ou de ventoſitez. Il eſt auſsi vtile à prouoquer les mois: ſi on le met aux parties ſecrettes des femmes, meſmement ſi on le reçoit auec laine, laquelle on mette apres de dans leurs lieux naturels. Il eſt fort bon & profitable d'eſtuuer, & parfumer auec la decoction d'Yeble: ceux qui ont eſté detenus de lõgue maladie, à cauſe de laquelle ils ſont tõbez en vne mauuaiſe habitude: mais il faudra ce pendant fortifier l'eſtomach & le foye auec choſes odorantes & aſtringentes propres & conuenables à celà.

Epilogue ou Concluſion.

IVSQVES ici nous auons traité autant briefuement qu'il a eſté poſsible, mais non pas ſi ſoigneuſement que nous euſsions bien deſiré, les remedes qu'on peut tirer des iardins

dins,& les facultez des plantes qu'y sont, auec la methode & ordre le plus conuenable & le plus clair, qu'il a esté posible: nos contentans neantmoins d'enseigner, & non pas enrichir par beaux discours. Et nostre principal but à esté de pourueoir aux pauures gens, tant de la ville que des champs, comme la charité chrestienne le nous cōmande: qui ne peuuent pas auoir les medicins toutes les fois qu'ils voudroyent bien: & qui n'ont pas le moyen d'achetter bien cherement les drogues des apotichaires. Dauantage i'ay bien voulu faire ouuerture à ceux qui sont soigneux de la medicine, pour s'ēployer à dresser de tels iardins medicinaux à leurs patries & parēs, selō la diuersité des lieux, & les enrichir encores dauantage s'il en a le moyen. Si ils se proposent ce but, ils donneront ordre & s'employeront à ce que l'ancienne medicine & l'vsage ancien de mediciner soit repurgé de toute tromperie & imposture, & remis en sa premiere splendeur comme de nouueau: dequoy la posterité receura vn grand & indicible profit.

FIN DV IARDIN MEDICINAL.

METHODE ARTIFICIELLE POVR AVOIR DES FRVITS ES IARDINS, D'HERbages, racines, raisins, vins, chairs, & bouillons, qui purgeront doucement & benignement le corps, & par le moyen desquels on pourra secourir à plusieurs & diuerses maladies sans fascherie, & sans que ils facent mal au cœur.

Composee par Antoine Mizaut docteur medicin de Molusson en Bourbonnois.

Epistre de l'autheur au lecteur debonnaire.

IL m'est souuent venu en la pensee (amy lecteur) d'où pouuoit proceder ce qu'auiourd'huy on a les remedes de medicine si à contrecœur, si iamais on les eut, & mesmement les composez: voire plusieurs les haissent de sorte, que pour les auoir, ie ne di pas veus ou goustez, mais seulement entendus nommer, ils tremblent soudain, le cœur leur souleue, & deuiennent pasles comme s'ils estoyent à demi morts. Et cest pource que la medicine est venue tant diuerse & embrouillee (laquelle seule commãde aux Empereurs & Monarques (dit Pline) que

que pour chasser & guerir vne maladie tant petite soit elle, il faudra faire vn amas d'herbes, racines, semences, fleurs, & autres choses qui ont bien souuent vn goust, & vne odeur bien fort mal plaisante, & entasser tant de diuerses sortes de medicamens, qu'apres auoir ordonné vne chartee de telles drogues tant bigarrees & diuerses, comme si c'estoit pour faire vne farce : il faudra aussi que l'apotichaire les mesle, les trouble, les vire & tourne, & puis que les malades aualent cela qui est assez pour leur faire rendre leur gorge cent fois: au lieu qu'anciennement, comme Seneca mesme le tesmoigne, la medicine estoit simple & consistoit en la cognoissance de peu d'herbes, au contraire auiourd'huy elle est venue à vn tel meslange de drogues & medicines, que le seul regard d'en ouyr seulement parler, ou de les sentir, prouoque la plusspart des hommes à rendre leur gorge, ou pour le moins leur fait sousleuer le cœur comme nous auons ia dit par ci deuant : & bien souuent ils se deschargent & par dessus & par dessous, ne plus ne moins que s'ils auoyent prins quelque medicine laxatiue: selon que la vertu expultrice de leur estomach s'esmeut ou en haut, ou en bas. Et sur ceci Antoine Guainier medicin bien experimenté en la ville de Pauie, escrit qu'il a veu vn medicin du Duc de Sauoye, lequel en

rapportant des pillules d'vne boutique d'apotichaire, pour les auoir seulement senties, il fut ausi bie͂ purgé co͂me s'il eust pris les pillules mesmes. Mais il me semble que le recit qu'Antonius Musa medicin fort renommé entre les Italiens fait, tant de soy que de sa mere& de sa sœur, n'est pas moins admirable que remarquable, & voyci quel il est. Il m'est aduenu que moy maniant de la Coloquinte, & l'ayant ouuerte en la presence de ma mere & de ma sœur, moy pour l'auoir seulement maniee, & elles pour l'auoir sentie, eusmes le vĕtre esmeu, de sorte, qu'il n'y eut personne de nous qui n'allast dix fois à selle auec grande emotion. Il ne se faut donc pas esmerueiller, puisque ainsi est que par l'odeur des compositions ou ces medicamens forts & violens, & mesme i'oserois dire venimeux, entrent, & pour les auoir touchez ou sentis, ou goustez, le ventre en est esmeu, si l'imagination ou aprehension en offence quelques vns, & si fait en eux l'operation que feroit, s'ils auoyent pris vne medicine laxatiue. Et à ce propos ie veux reciter ce qui m'est aduenu à moy mesme quelquesfois. I'auois vn iour ordonné à vn certain prestre des pillules, lesquelles il hayssoit fort, mais la maladie de laquelle il estoit pour lors affligé requeroit vn tel remede : Or luy ayant pris l'ordonnance par escrit, il porta to[illegible] ce iour vn billet en sa

main

main estant en grand souci, ne pensant à autre chose sinon au moyen comme il se pourroit descharger de ses pillules, qui luy estoit vn fardeau fort pesant, & eust bien desiré, que quelcun autre les eusse aualees pour luy. Or sur le soir estant pressé du mal, & s'acheminant à regret vers l'apotichaire, aduint que le ventre luy fut tellement lasché & se deschargea d'vne telle quantité de matiere, que le lendemain il s'en reuint tout ioyeux vers moy, & me rendit mon escrit, disant, que pour l'auoir seulement porté, il auoit esté sept fois a selle la nuit precedente, tellement qu'il se portoit bien, & qu'il me remercioit bien fort. Tu entens lecteur, tu entens combien peut, non pas seulement l'odeur ou le goust de tels medicamens, mais la seule aprehension, en plusieurs corps. Ie feray vn autre recit que i'ay veu moy mesme de mes yeux, d'vn personnage de sçauoir, qui toutes les fois qu'il passoit pres d'vne boutique d'apotichaire où on faisoit quelque medicament laxatif, l'ayant seulement senti, à grand peine auoit il loisir de retourner en sa maison, que il auoit le ventre tellement lasché, qu'il sembloit qu'il eust pris le medicament mesme. I'en cognois aussi vn autre, qui est d'assez bon li[illegible] maison notable, que s'il demeuroit tant [illegible]oit peu en la boutique d'vn apotichaire, il sentoit [illegible]on ventre tellement

esmeu, qu'il estoit contraint de sortir soudain, pour s'aller descharger, la faculté expultrice estant irritee par l'odeur de quelque medicament fascheux & puant, ou bien par l'aprehension de quelcun qu'il auoit en horreur, ce qui luy estoit cōmun auec plusieurs autres. Mais ie me suis assez arresté à ces choses, par lesquelles tu peux aisément recuillir (amy lecteur) que l'vsage des medicamens est tellement odieux & fascheux à plusieurs, & contre leur naturel, qu'ils aymeroyent mieux mourir cent fois, que d'estre ainsi bourrelez (car voila comme ils en parlent) vne fois seulement, par ces drogues: & ce pour les raisons que nous auons ci deuant amenees. Moy donc recognoissant cela, suyuant les traces des anciens, & m'accommodant à la mignardise de ces gosiers tant delicats, seruant aussi aux estomachs douillets & sẽsibles: & pour plaire à la veuë & au goust de tous, me suis employé à recueillir ce petit traicté, de plusieurs bōs & notables autheurs, & les mieux receus & approuuez, lequel i'ay accreu, corrigé, & augmenté en plusieurs endroits: lequel i'ay mis en lumiere pour le bien public. Ie desire & prie Dieu qu'il en puisse sortir beaucoup de bien.

Methode

Methode pour faire par artifice: que les fruicts des iardins, asçauoir les herbes, racines, raisins, vins, chairs & autres, purgeront tout doucement, & sans aucune fascherie ni dommage.

PREFACE.

CE grand & tant renommé medicin Arnaud de Villeneufue, enseigne au traité qu'il a fait des reigles generales de la curation des maladies, qu'vn prudent & fidele medicin doit donner ordre & trauailler sur tout, de chasser les maladies, plustost par viandes qui ont quelque vertu medicinale, que par pures medicines. Il faut donc que le medicin bien aduisé & sage, employe là toute la dexterité de sõ esprit & tout son estude, que le goust & l'odeur & mesme la couleur des medicamẽs laxatifs qu'il veut faire prendre soit aux sains, soit aux malades, soit plaisante & agreable, afin que les yeux de ceux qui les doyuent prendre n'en soyent point offencez, qu'ils les sentent sans regret, & les sauourent auec plaisir & non pas à cõtrecœur, & ainsi que l'estomach, auec le consentemẽt de toutes les parties du corps, la reçoyue auec contentemẽt: ce qui se doit faire auec raison; car cõme les choses de mauuaise odeur & mal plaisantes renuersẽt l'estomach

& le faschent, ausi les choses de bonne odeur & plaisantes le resiouissent & fortifient: car la bonne odeur fait que le medicament n'estpas seulemẽt plus plaisant, mais ausi les esprits animaux & vitaux en sont fortifiez a uec plaisir: & voila ausi pourquoy les sains & les malades, fuyent volontiers les choses de mauuaise odeur. Les medicamens laxatifs donc doyuent estre biẽ plaisans entant qu'il se peut faire, afin qu'estans receus volontiers par l'estomach, & retenus ioyeusement, ils puissent tant mieux faire leur operation: & que pour estre mal-plaisans, ils ne causent apetit de vomir, ventositez & agitation de l'estomach. Si ceci qui est à la verité bien difficile, fut iamais à souhaiter, c'est de nostre temps: auquel les estomachs ne sont pas si facheux, comme les palaiz sont delicats, & mal aisez à contenter, intraictables & ennuyeux: car s'ils oyent seulement le nom de medicament, comme si on leur parloit de quelque bourreau, sans l'auoir ni veu ni gousté, ils tremblent soudain, le cœur leur sousleue, ils sont esmeus, ils tressuent, deuiennent pasles, tellement que s'ils estoyent morts ils ne changeroyent en rien. Ce que moy considerant de pres, i'ay estimé que ie ferois vne bonne œuure si selon ma petite portee, ie proposois quelque aisee & briefue methode, par laquelle on fust guidé & conduit pour desormais

mais pouuoir prēdre en noſtre iardin,ſans al ler plus loin,des herbages, racines,fruits, rai ſins,& pour dire en vn mot les viandes accou ſtumees deſquelles on ſe pourra ſeruir au lieu dre dogues & medicines laxatiues, & ce ſans dommage & auec plaiſir: leſquelles n'eſtans point moins plaiſantes pour cela, ſeruiront pour tromper ceux qui puis apres en receuront vn benefice qu'ils n'attendoyent ni eſperoyent pas, pour le moins ceux qui n'en ſcauoyent rien, qui ſera vne bonne tromperie pour eux. Car ſoit qu'on les mange, ou qu'on les prenne en decoction ou autremēt, ils purgeront le corps ſi doucement, & ſans faſcherie aucune,& le deſchargeront de toutes ſuperfluïtez, & excremens qui luy faſchent, que celuy qui les a pris, eſtimera n'auoir rien pris que les viandes accouſtumees, ordinaires,& celles meſmes qu'il mange tous les iours,n'y ayant rien qui deplaiſe à la veuë à l'odeur,ni au gouſt, & l'eſtomach le receuant auec plaiſir, & auec contentement de tout le reſte du corps. Or il apert clairemēt que les premiers inuenteurs d'vn ſi notable artifice & induſtrie, furent il y a deux mille ans,ou plus,les plus experts & induſtrieux agriculteurs d'entre les Cartaginois & Grecs, qui eſtoyēt auſsi bien verſez en la medicine: deſquels comme de main en main ceſte belle & ſalutaire inuention,paruint à Marc Caton

lequel l'orna grandement : Dioscoride l'approuua, Columela la cogneut, Pline la proposa, Iean Mesué l'entendit, Palade ne l'oublia pas & Arnaud de Villeneufue l'a enrichie grandement, mais l'experience des medicins modernes, qui font estat d'esprouuer les choses, & s'y prendre garde diligemment, l'a fort bien confirmee, & merueilleusement acreuë. Bien heureux sont les medicins dit ce grand philosophe & medicin Arnaud de Villeneufue, ausquels Dieu a desparti la science des secrets de nature, & qu'il a fait tesmoins priuez de ses merueilles. Honore, dit-il, tels personnages, car le souuerain les a choisis, & les a quasi voulus faire compagnons de nature. Mais le mal'heur est, dit il, qu'il y en a plusieurs d'appelez à la medicine, mais bien peu d'esleus. Puis dõc que les choses sont ainsi disposees, il nous faut toucher la chose auec le doigt, comme on dit, & monstrer à chacun par vne façon bien aisee, comme on pourra desormais auoir en son iardin tant pour luy que pour ses amis, des remedes pour se purger doucement & sans fascherie ni dommage. Ie vien donc des paroles au fait, comme on dit.

Comme il faut faire pour choisir & recouurer des matieres medicinales conuenables à faire ce que nous en voudrons faire.

CHAP.

CHAP. I.

AVant toutes choses, il faut tascher s'il est possible d'entrer en amitié auec quelque medicin fidelle& bien versé:& en sa presence aller vers quelque apotichaire ou herboriste, qui soit bien fourni de toutes ses drogues seruãs à la medicine,& si on ne peut faire autrement, il faudra choisir & mettre à part,ce petit nombre de simples medicamẽs suyuans,propres à purger le corps: afin que tu experimentes les matieres des iardins qui ont diuerse faculté de purger:mais il faut que ces medicamens soyent frais,& tant que faire se pourra bien nourris & choisis entre plusieurs,&non pas sans suc,vermoulus,flestris, puans,& par consequent sans force ni vertu, & du tout inutiles à ce que tu en veux faire. Que s'il n'est possible d'ẽ recouurer de si exactement bons,pour le moins il faut qu'ils en aprochent le plus que faire se pourra: & lors qu'on les voudra mettre en besongne & s'en seruir, il les faudra bien monder, lauer, & si fait besoin,les concasser grossierement&les faire tremper vn iour entier, ou seulement quelques heures comme nous monstrerons en eau, ou en quelque autre liqueur propre & conuenable:or afin qu'ils reprennent leur premier naturel, & leur force & vigueur qui s'en alloit perdue, & que tu ne trauailles en vain & sãs profit,il y faudra proceder par

l'ordre & methode que nous dirons. Toutefois auant qu'en venir là, ie croy qu'on prendra plaisir & profit d'entendre & sçauoir les facultez des medicamens, desquels on veut abbruuer les plantes des iardins pour les rēdre laxatiues, selon le but & intention que tu pretens. Nous commencerons donc par le role, & recit des medicamēs dont M. Caton, & auant luy les agriculteurs & medicins Cartaginois & Grecs, vsoyent coustumierement pour ceste fin : pour venir puis apres aux obseruations des modernes, lesquels nous sauōs estre riches & abondans en la cognoissance de plusieurs secrets de nature. L'Ellebore, & sur tout le noir, duquel les anciens ont principalement vsé, purge la colere, la melancolie, & la phlegme. La Coloquinte euacue la phlegme, l'humeur bilieux, & les matieres visqueuses des nerfs. La Scāmonee (qui est le suc d'vne plante aussi appelee Scammonee) & le Diagride, ou Scammonee preparee, purgent la melancolie & l'humeur bilieux qui sont parmi le sang, & és parties esloignees, tout ainsi que la plante mesme. Toutes les especes de Tithimale, desquels Esula est vne espece, euacuent la phlegme, les eaux & la colere noire. Le Concombre sauuage, ou Concombre d'asne, le suc duquel on appele Elaterium, purge la phlegme & les humeurs gluants & visqueux qui sont és parties nerueu-

ueuses. Le Turbith, euacue la phlegme. L'Espurge les eaux & la phlegme: cõme fait aussi la grande Catapuce, ou Palma Christi. La Thymelea, qui est nommee des Perses Mezereon, purge les eaux, la phlegme & l'humeur bilieux. Voyla de quoy se seruoyent les anciens pour rendre les arbres & les vignes laxatiues & propres à mediciner. Que si quelqu'vn allegue que ce sont tout drogues violentes, & pourtant dangereuses: ie respõd à cela que leur violence est changee & reprimee par le meslange des sucs de qualité contraire, auec lesquels ils se meslent, & sont rendus comme vn mesme corps & transsubstanties s'il est permis d'ainsi parler: Ie di d'auantage que leur force & violence est rompue, & s'il y a quelque qualité dangereuse elle est reprimee, par la voye, le moyen & le temps du changemẽt & mutation qu'ils reçoiuẽt: outre les autres causes que ie laisse. Les modernes qui sont soigneux & diligens à recercher & examiner de pres les secrets de nature, asseurent pour l'auoir souuent experimenté, que les arbres, les vignes, racines & plantes, seront aussi rendues medicinales & laxatiues, par le moyen des simples medicamens laxatifs qui sont auiourdhuy en vsage, & qui n'ont pas vne telle violẽce que les autres: Comme sont le Polypode, l'Epithyme, le Carthame ou Saffran bastard, le Se-

né,les Hermodactes, l'Agaric,le Rhabarbe, les Tamarins,les Myrabolans & autres,comme nous dirons tantost apres. Ayant donc mis ces fondemens & principes, ie vien au moyen comme il faut faire pour rendre ainsi les plantes medicinales, que nous pouuons aussi nommer medicine des Arbres.

Comme il faudra faire pour rendre l'axatifs, les fruicts des Arbes choisis, & qu'ils purgent le corps doucement & sans fascherie.

CHAP. II.

QVand tu voudras auoir des fruicts qui ayét vertu de purger, ou qui ayét quelque autre vertu & faculté, comme nous monstrerons, il te faudra choisir vn arbre entre les autres de telle espece que tu voudras, mais qu'il porte bons fruicts & plaisans, qui soit petit & non gueres esleué de terre, ieune qui n'excede pas deux ou trois ans: nourri en lieu ouuert & libre, nay en bõ terroir & fertile, & exempt de tout dommage & iniures, tant des hommes que des bestes. Or quãd ce viendra à l'entree du printemps, lors que tous les arbres commencent à produire & bourgeonner, ou quelque temps au parauant, selon que la saison de l'annee & la nature le requerra, il te faudra ouurir & fendre vn tel arbre, au bas du tronc vn peu au

dessus de la racine, mais il te faudra prendre garde de n'offencer pas l'escorce: mais la traitter doucement: Puis ayant mis des petis coins d'os ou de bois, dans la fente, tu la feras ouurir de la longueur d'vne paulme & demie, plus ou moins selon la portee de l'arbre: & incontinent il te faudra oster la mouëlle de l'ouuerture que tu auras faicte, si ainsi est qu'il y ait de la mouëlle au tronc. Mais si l'arbre ne peut souffrir d'estre fendu, il faudra percer auec vne tariere vn peu plus outre que la matrice ou le cœur de l'arbre, & auec quelque instrumẽt propre pour tirer quelque portion de la mouëlle, ou en son lieu du cœur de l'arbre. Iean Mesué se contente de faire deux ou trois petis trous à l'arbre, distant d'vne paulme l'vn de l'autre, sans point oster de la mouëlle, comme nous dirons bien tost: Que si encores l'arbre ne peut pas porter d'estre percé auec vne tariere, il y faudra proceder par autre voye comme nous enseignerons cy apres. Apres donc que tu auras bien nettoyé la fente ou le trou, il le te faudra farcir & remplir de quelqu'vn des medicamens susdicts, asçauoir d'Ellebore noir pilé, ou de Scammonee ou de suc de Coloquinte, ou de Elateriũ ou autre, selon l'humeur que tu auras intention d'euacuer, mais il te faudra premieremẽt vn peu piler, ou si besoin fait mettre en infusiõ,

& se souuenir du prouerbe, qu'il faut tout faire par mesure: Car il ne faut pas qu'il y ait là rien de pressé ni trop serré, afin que l'arbre puisse tirer sa nourriture, & que la transpiration soit libre, & que la force & vertu du medicament puisse estre portee en haut auec la nourriture, par le conduit de la mouëlle ou du cœur de l'arbre, & estre distribuee & departie lors que le fruit se forme & croist: Cela estant faict & bien accompli, il faudra oster les coins & rassembler les costez de la fente, & les agencer & ioindre si propremẽt qu'il n'y demeure point d'ouuerture, afin que rien ne s'esuente: & sera bon de mettre sur la playe l'emplastre de Caton, lequel est cõposé d'argile ou croye & de sable auec laquelle on mesle de la fiente de bœuf fresche, & pestrie iusques à ce qu'ils soyent gluants. Aucuns se contentent, auec Columelle, d'enduire l'ouuerture auec argile ou terre grasse biẽ broyee auec de la paille, & en la partie superieure de la playe ils mettent de la mousse, du glazon, de la cire, ou de la poix enueloppee auec escorce tendre, afin que la pluye ne entre dedans, ou que l'arbre ne soit offencé par la froidure, bruine, neige, gresle ou autre mẽt, finalement il faut bien attacher le tout auec vn ozier ou auec quelque autre lien, de peur que les matieres n'espanchent, ou que les bestes ne les facent sortir hors de leur place. Il

te. Il faudra auoir le mesme soin & obseruer les mesmes choses quād il faudra fermer ses trous qu'on aura fait auec la tariere, hormis qu'il faudra ficher dans le trou vne cheuille de mesme grosseur que la tariere dont on l'a fait, de sorte que le trou soit bien fermé de toutes parts. Ces choses estans exactement & proprement accomplies, il faudra laisser l'arbre en son naturel, afin qu'il puisse produire & bien nourrir ses fruicts (aidé de la saison) lesquels estans paruenus à maturité seront cueillis en leur temps, & lors tu cognoistras par experience qu'ils auront la mesme faculté qu'auoyent les medicamens que tu as mis dedans l'arbre: qui sera pour verifier le prouerbe, asçauoir que l'enfant suit le naturel du pere qui l'a engendré. Iean Mesué docteur excellent en la medicine des Arabes, enseignant le moyen de faire des Prunes qui lascherōt le ventre, & purgeront le corps, en escrit en ceste sorte. On perce, dit-il, le prūnier en deux ou trois lieux, les trous estans petits & distans l'vn de l'autre d'vne paume, & ayant mis de la Scammonee dās les trous on les bouche tresbien auec argile, & par ce moyen les prunes sont rendu/s laxatiues. On les baille en leur suc, ou en decoction auec Sucre, au poids d'vne once: & croy que en ce lieu là les exemplairessont corrompus, car il y a vne liure au lieu d'vne once. Au re-

ſte il ſe faudra ſoigneuſement prendre garde que tels arbres ne ſoient gaſtez par les chenilles, ou autres animaux qui ont de couſtume de broutter & deſtruire les arbres: ce que on void toutesfois aduenir bien peu ſouuẽt, comme on s'en eſt apperceu par-ci deuant, à cauſe de la vertu medicinale laquelle s'eſpãd iuſqu'aux fueilles: auſsi auõs nous remarqué qu'elles ſeruent à pluſieurs choſes, & auons peu ſouuent veu les fruicts de tels arbres produire & engendrer des vers.

Cinq autres moyens pour mediciner les arbres, à fin qu'ils produiſent fruicts qui purgent doucement le corps.

CHAP. III.

QVand tu auras choiſi les arbres tels que nous auons dit ci-deuant, & qu'ils commenceront à entrouuir leurs bourgeons plains de ſeue, & à eſpannir leurs boutons, qui ſont cõmencemens de leurs fleurs, il les faut lors diligemment deſchauſſer, comme on deſchauſſe les ſeps de vigne, iuſques aux plus petites racines. Quand donc elles ſeront deſcouuertes, & que tu les auras biẽ nettiees, il te faudra mettre tout au tour, & deſſus & deſſous, quelques faiſceaux, ou (pour parler comme les medicins parlent, ou pluſtoſt comme Caton parle, à la façon ruſtique) quelques manipules ou poignees de ces medi-

medicamens dont nous auõs cy deuant fait mention, apprestez comme nous auons ordonné, & les enseuelir & enterrer ensemble auec les racines, mettant la terre par dessus deuëment mistionnee auec du bon fient: que si la saison est seiche, il sera bõ de l'arrouser par fois, le soir ou le matin: car cela resiouira l'arbre, & le maintiendra en sa naturelle vigueur iusqu'au temps de la collecte de ses fruicts. C'estoit icy la façon dont les anciens vsoyent pour mediciner les arbres.

Ceux qui sont d'vn naturel plus subtil, & qui s'employent à recercher plus particulierement les choses secrettes, m'ont rapporté auoir essayé le moyen suyuant auec heureux succez. Sur la fin du mois de Mars ils couppent quelque branche notable de la racine d'vn arbre, & à ce tronc couppé, du costé qu'il tient au pied de l'arbre, ils approprient vn pot de terre plein de ces drogues medicinales & laxatiues, & le bouchent bien de toutes parts, tellement que rien ne se puisse espãcher ou esuēter: puis ils remettẽt la terre par dessus & laissent là l'arbre iusqu'à ce que le temps de recueillir ses fruicts soit venu, lequel estant escheu, & le printẽps cõmençant à reuenir, ils reiterent la mesme operation si besoin fait. Ce qui est fort semblable à ce que nous auõs veu practiquer à de bons Architectes, & experts charpẽtiers, lesquels de-

firans d'auoir du bois bien madré & marqueté de diuerses couleurs, vsoyent de ceste mesme adresse: Si quelqu'vn au lieu de mettre dans le pot des drogues medicinales & laxatiues, y met quelques senteurs, ou quelque eau de senteur, ou quelque chose semblable, & les enterre comme il a esté dit, il sera esmerueillé que non seulement les fruits, mais aussi les fueilles, & les escorces en auront l'odeur. Ceci m'a esté notammẽt asseuré par vn mien ami, nommé Pierre Belon, homme qui s'est assez fait cognoistre par les liures qu'il a mis en lumiere, & par la description de ses voyages & peregrinations tant de l'Afrique que de toute l'Europe, qui asseuroit l'auoir essayé en l'annee 156. & le mesme me disoit vn peu deuant qu'il fust tué par le glaiue d'vn certain brigand, ou comme on tient par son propre glaiue & par la main d'vn sien seruiteur, non gueres loin des fauxbourgs de Paris, allant visiter les iardins du Roy, desquels il estoit surintendant, par le commandement de la Royne mere.

Tu pourras faire le mesme en vne autre façon plus aisee: Auant que l'arbre que tu veux mediciner monte en seue, il faut deschausser ses racines tout au tour, prenant garde de les blesser, de blesseure qui leur porte dõmage, puis il les faudra arroser petit à petit de l'eau où les drogues ou herbes medicinales, pro-

pres &

pres & conuenables au but où tu pretens, ayent trempé & infusé, ce qu'il faudra reiterer par quelques iours, ou pour le moins le rafreschir vne fois la sepmaine, iusques à tant que la fleur de l'arbre soit tumbee, & que le fruict s'apparoisse manifestement. Si la bise souffle & qu'il gele, il te faudra dōner ordre de les garder du froid : ce que tu pourras aisément faire en mettant sur la racine de l'arbre force paille, & puis par dessus du fumier bien gras : pourueu que le fumier ne touche pas l'arbre, de peur que par sa chaleur pourrie il ne le face mourir. Mais pour te garder de tous ces dangers, il ne faut sinon attendre que les froidures soyent passees. S'il aduient que l'Esté soit chaud & sec, il te fraudra arroser ton arbre le matin à l'aube du iour, & le soir le Soleil estant couché auec la mesme infusion, mais plus trempee que la premiere. Ceste façon est bien facile & aisee à preparer: car chacun peut aisément recouurer des plantes laxatiues, & suiuant le role que nous en auons mis au premier chapitre, choisir telles qui seront propres à son intention, & les ayant vn peu concassees, les faire trēper vn iour entier en vne bonne quantité d'eau: & finalement en vser à la façon qu'il a esté dit. Arnaud de Villeneuue en sō traitté qu'il a fait des œuures pour medeciner les arbres, plantes & vignes, tiēt que ceste façon est la

plus excellente, comme nous dirons en son propre lieu:car la mauuaistié des choses se change fort, par la mutation de leur faculté en vne autre substance: parquoy, dit-il, ces fruicts purgent facilement, sans aucun danger ni dommage.

Si d'aduenture tu n'as pas en tõ iardin ou châp, de ces ieunes arbres propres à faire cõme nous auõs ia dit: tu te pourras aider d'vn arbre tant gros soit-il, en ceste maniere. Choisi de c'est arbre vne branche notable & bien nourrie, laquelle il te faut percer auec vne tariere, ou quelque autre instrumẽt iusques à la mouëlle, ou iusques au cœur, & plus outre encores, faisant l'ouuerture assez grande selon la grosseur de la branche: cela fait il faut remplir le trou des drogues que tu auras preparees, comme il a esté dit cy dessus; puis le boucher, couurir & lier: & ainsi le laisser faire iusqu'à ce que les fruicts soyẽt meurs, lesquels tu trouueras fort laxatifs, sans que les fruicts des autres branches du mesme arbre s'en sentent aucunement. Ce moyen est tellement certain & bien esprouué, que ie puis dire auoir veu quelquefois vn pomier tellement agencé & accoustré par vn diligent & adroit laboureur, que i'auois enseigné, ayant parlé à luy vne fois ou deux seulement, qu'en vn mesme arbre il y auoit quatre branches ayans toutes diuerses facul-

facultez de purger, selō la diuersité des drogues qu'on y auoit mis,& quatre autres brāches desquelles les pōmes estoyent diuerses en odeur & en saueur : ce qui n'estoyt point aduenu pour les auoir entees, ni par autre sorte de deguisement que celuy que i'ay dit. Il y auoit encores vne autre chose en cest arbre qui estoit admirable, asçauoir que les fueilles ni les fruicts des branches laxatiues, n'estoyent aucunement offencees par les Chenilles,& le reste de l'arbre en estoit tout rongé & gasté. Ie vien aux autres façons de mediciner les arbres,afin que tu puisses choisir entre plusieurs,laquelle tu voudras.

Aucuns transplantent en temps propre & conuenable, les arbrisseaux qu'ils veulent mediciner: tellement toutesfois, qu'ils mettent bonne quantité de ces herbes medicinales au lieu de fiens, dans la fosse qu'ils ont faite pour les replanter, les agençant autour des racines:cela fait, ils iettent la terre par dessus, meslee auec du fiens bien gras. Que si l'Esté est chaud & sec extraordinaire ment,comme il est és iours Caniculaires, ils arrousent ces arbres à heures propres & conuenables,auec d'eau de l'infusiō des mesmes herbes qu'ils ont mis dans la fosse.

Autres moyens fort faciles,aisez & bien esprouuez.

CHAP. IIII.

AVcuns ſuiuans le conſeil de Dioſcoride, font ſemer pluſieurs ſemences de plãtes laxatiues, au pied de l'arbre qu'ils veulent rẽdre medicinal, ou ils y plantent les plantes meſmes, & mettẽt ſi auant leurs racines qu'elles ſont entremeſlees parmi celles de l'arbre, s'il eſt poſſible: or pour les garder de ſeicher & tairir, ils les arrouſent ſouuẽt & en temps propre, & par ce moyen ils font auſsi que la vertu laxatiue des plantes, eſt cõme conduite à la racine de l'arbre pour luy ſeruir de norriture, puis par la vertu que les racines ont d'attirer & de ſucer, pour entretenir la vie de l'arbre & de ſes parties, ceſte faculté monte peu à peu iuſqu'au fruict: mais il faudra tellemẽt approprier ces plantes, qu'elles enuironnent le tronc de l'arbre tout au tour comme vne corõne, car l'arbre receura quelque choſe, par vne tranſpiration inſenſible, de la vapeur que ces plantes iettẽt & produiſent. Ce que nous ne deuons pas trouuer eſtrãge ou eſloigné de raiſon: car nous voyõs pluſieurs fruicts d'arbres, tenant du gouſt & de l'odeur de quelques plantes, qui naiſſent pres de leurs arbres, ou pour le moins non gueres loin: ainſi voyons-nous quelquesfois des pommes qui ſentent le Chou, pource qu'il n'en eſt gueres loin, & qu'elles reçoiuent la vapeur & la ſenteur nuict & iour, &

& en sont embues d'vne façon qu'on ne peut voir, par le moyen de laër : Voylà d'où vient que nous voyons des vins plus propres à faire vriner les vns que les autres, encores que ils soyent creus en vne mesme contree & en vn mesme fons : ce que ie croy deuoir estre attribué à quelques plantes ou racines, qui viennent aupres des seps, qui ont ceste vertu de faire vriner.

Il s'en est aussi trouué qui ont rẽpli les fentes & pertuis des arbres qu'ils vouloyẽt rendre medicinaux, selõ la façon que nous auõs premierement enseignee, de medicamẽs laxatifs composez, accomplissans tout le reste comme nous auons dit : mais s'ils s'en sont bien trouuez ou non, ie n'en ay encores rien entendu d'eux.

I'en ay cogneu qui arrachoyent par force vne branche d'vn arbre qu'ils auoyent choisi, tellement mesme que ceste brãche emportoit auec soy quelque chose de l'arbre, & estoit chargee de tresbons fruicts & en abondance, puis mettoyẽt ceste brãche en vn pot de terre, ou en vne caque de boys pleine de terre bien fumee, & l'enfouissoyent bien profond, mettant auec dans la caque des plantes qui fussent l'axatiues, & au tẽps des grandes chaleurs d'Esté, ils arrousoyẽt abondammẽt ceste branche auec eau de l'infusion de mesmes plantes, soir & matin: reiterans celà, par

interualles toutesfois, iusques à ce que les fruicts fussent paruenus à leur grosseur & maturité, Or que ceste façon soit bonne & veritable, il m'a esté acertené par vn moine de l'ordre de ceux qu'on appelle Celestins: affirmant qu'il n'auoit vsé d'autres plantes pour ce faire, sinon de celles qui croissent dans les iardins cōmuns de leur conuent, asçauoir de l'Espurge, de Palma Christi, de Titimale, de Violette de Mars, de Malue & sēblables: par le moyē desquelles & en la façon qu'il a esté dit, il auoit des cerises, des prunes, d'abricots qui laschoyent le ventre doucemēt & sans fascherie, iusqu'à faire faire trois, quatre, cinq celes, ou plus ou moins, selon la quantité qu'ō en auoit prins. Mesmes il disoit qu'il en auoit acquis la bōne grace & faueur de plusieurs grāds personnages & riches, ausquels il auoit fait part de ses fruicts medicinaux: ce que i'ay bien voulu escrire & remarquer en ce lieu, pour induire & inciter chascun desprouuer telles inuentiōs, desquelles on peut tirer & plaisir & profit.

Ie mettray pour le dernier vne chose que i'ay experimentee vne fois ou deux heureusement, & dont i'ay eu l'issue telle que ie desirois. Il se troue de sortes de pommes fort primeroges & de peu de duree aussi, lesquelles on plāte & nourrit dās des grās pots de terre ou de bois: quand ie parle de pom-

mes

mes i'enten à la façon des Latins, qui prennent ce mot pour toutes sortes de fruicts qui ont l'escorce mole & deliee. Quand doncques les arbres qui les portent, qui sont fort petits, sont desfleuris, & que le fruict n'est pas encores formé, mais il commence à se former, alors i'arrouse & trempe ces fruicts qui sont encores tendres & comme laict distilant, tout doucement par dessus cõme si ie les vouloys allaicter, en quelque liqueur où les medicamens laxatifs que i'auoys choisi, comme propres & conuenebles à mon intention, auront trempé, & ce en temps & heure qui me semblera propre: & continue de faire cela quelques iours, me contentant de petit nombre de fruicts & d'arbres: bien est vray que ie choisis tousiours les mieux nourris, & ceux qu'on a le plus soigneusement cultiuez. Si la saison est fort chaude & seiche, tellement que ie me apperçoyue qu'ils ont soif, ie les recree en les arrousant auec mesme liqueur, à heures propres, & à cause de la grande secheresse i'abreue la terre alteree, iusques à ce quelle soit toute trempe & comme enyuree. Ie me contente d'auoir discouru briefuement ces choses, touchant les manieres de faire que les fruicts seront rendus laxatifs, & lascheront le ventre. Il nous faut maintenant traitter les autres manieres de mediciner

les arbres, lesquelles seront fort plaisantes & profitables.

Autre maniere de mediciner les arbres, pour des effects particuliers: qui sont fort belles & dignes d'estre remarquees.

CHAP. V.

SI tu desires de tirer des arbres de ton iardin, d'autres remedes que les precedens (lesquels n'estoyent apropriez à autre chose qu'à l'ascher le ventre, & à purger l'humeur que les drogues mesmes eussent euacué) tu pourras faire que tes arbres produiront leurs fruicts de telle faculté que tu voudras, & propre au but & intētion que tu te proposes, par les moyens ci-deuāt enseignez. Si donc tu veux auoir des fruicts pour t'en seruir contre la peste & contre les venins: au lieu des medicamēs & drogues laxatiues, tu pourras prendre de bonne Theriaque, ou du Mithridat, ou des racines qui seruent de preseruatif, & autres telles choses resistans à la peste & aux venins, desquels nous auons fait vn assez ample catalogue en nostre traicté des secrets contre la peste, & d'iceux abreuer tes arbrisseaux à la façon que nous auons dit. Que si tu veux auoir des fruicts qui facent dormir, il ne faudra sinō approprier de plantes, racines & semences qui ayent

ayent ceste faculté de faire dormir, par vn mesme ordre & methode, Mais auant que mettre fin à ce discours, ie veux produire vn discours que Iean Langius fait contre les larrons de fruicts des iardins & des arbres. Ie n'ay iamais dit il, aperceu que les Cantarides seruent à rien mieux qu'à ceci, asçauoir, si tu mets leur poudre toute crue dans les Pômes, Prunes, Figues, Pesches, & autres bons & beaux fruits, qui sont encores sur leurs petits arbres, & ayant retiré la peau, tu caches la fente, où tu as mis ladite poudre, afin qu'on ne s'en apperçoyue pas: car s'il aduient que les larrons desrobent ces fruits, & qu'ils les mangent, ils auront vne douleur d'vrine, & vne difficulté qui descouurira leur larcin, & sera comme vne iuste punition de leur malefice: Mais de ces choses il vaut mieux s'en taire que d'en escrire dauantage. Le lecteur diligent & de bon esprit, pourra inuenter mille autres adresses & gaillardises plaisantes & vtiles, sur les proiets, & traicts grosiers que nous en auons ici donné; car comme dit le prouerbe, à bon entendeur peu de paroles.

Gentil secret contre les larrons de fruicts.

Pour faire auoir aux fruits tel goust, tel odeur, & telle couleur qu'il te plaira

CHAP. VI.

CE que nous auons discouru iusques ici des façons & moyens de mediciner les arbres, peut aussi seruir pour les mesmes adres-

ses, faire auoir à tes fruicts tel goust, tel odeur & telle couleur que tu voudras, y appliquant des choses propres & conuenables à ton intention, lesquelles tu pourras choisir. Par ce moyen donc tu pourras faire que tu auras des fruicts tousiours aspres & rudes, quelques meurs qu'ils soyēt, d'autres aigres, d'autres doux, & du goust du miel, ou du sucre: tu en pourras auoir qui sentirōt le musc, la canelle, ou autre tel odeur, ou saueur, ou plaisāte, ou facheuse: & pour dire en vn mot, telle que le bien adroit ouurier voudra & souhaitera: or que ceci soit veritable ie ne le puis pas asseurer, tant pour l'auoir ouy dire, comme pour en auoir senti & gousté moy-mesme par plusieurs fois: voire mesme (ce que ie croy bien que plusieurs ne croiront pas) i'ay quelque fois veu, manié, ouuert & gousté des Meures iaunes, des Poires rouges, des Pommes de couleur cœleste, tant par dehors, que par dedans, chacune pendant à son arbre, qui estoit certes beau & plaisant à merueilles: vray est qu'elles n'auoyēt aucū goust ni saueur en quoy on peut prēdre plaisir: car il auoit esté corrompu par le fard de la couleur, de sorte que tels fruicts ne seruoyent plus de rien, sinon de repaistre les yeux & nō pas la bouche. Ceux s'en esmerueilleront qui ne sauent pas, ni entendent qu'il y a beaucoup de choses en ceste grande machine du monde,

monde, lesquelles on tient comme miracles, & qui ne sont aduenues, sinon par l'adresse & industrie des gens de bon esprit, par la diligence & façons de desguiser, enter, & plãter de plusieurs: parquoy il me semble que le poëte a fort bien dit.

Pour le profit inuentez & cogneus
Sont plusieurs ars, beaucoup d'experiences,
Par grands labeurs les hommes sont venus
A esprouuer les effects des sciences.

Or ce que plusieurs ignorent la cause, fait qu'ils en sont estonnez cõme d'vn miracle, & pensẽt que ce soit vne chose cõtre nature: ce qui se peut voir, tãt en ce que nous auons traité iusques ici, qu'en ce que nous traiterõs encores par ci apres, & principalement és diuerses façons d'enter & en la diuersité des fleurs: par le moyen desquels comme aussi par diuers artifices, & desguisemens artificiels de medicamens & couleurs, nous voyons aduenir bien souuent qu'vn mesme arbre produira des fruits de diuerses especes, de diuers goust, de diuerse odeur, couleur, & faculté, mesme produira des Pommes, des Noix, des Rasins, des fleurs & autres choses. Ce que ie veux monstrer clairement par deux exemples presque incroyables, encores qu'il pourra sembler que ce soit hors de propos.

Description de deux arbres fort grands & admirables. CHAP. VII.

CE nompareil truchement de nature, asſauoir Pline, eſcrit d'vn certain arbre fort remarquable comme s'enſuit. Nous auons veu vn arbre enté aupres de Tiuoli, chargé de toutes ſortes de fruicts: Vne branche eſtoit chargee de Noix, l'autre de Bayes, l'autre de Raiſins, l'autre de Figues, Poires, Grenades, & de pluſieurs ſortes de Pommes: mais il ne veſquit gueres: voila ce qu'il en dit. Mais l'arbre que Ieã Baptiſte Porta, Neapolitain deſcrit, en ſon traicté de la Magie naturelle, me ſemble bien encores plus admirable & monſtrueux. Nous auons dit il, veu & cogneu, vn arbre qu'on appeloit communémēt le delice & plaiſir des iardins, qui en ſa groſſeur & grandeur n'eſtoit pas mal-plaiſant. C'eſt arbre eſtoit miparti en trois groſſes branches: en l'vne on y cueilloit de deux ſortes de Raiſins qui n'auoyent point de pepins, & eſtoyent de diuerſes couleurs & medicinaux: car les vns prouoquoyēt à dormir, & les autres laſchoyent le ventre. La ſeconde branche portoit des Peſches, produiſāt par interuales des Peſches, & des noix-peſches ſeparément, ſans qu'il y eut point de noyau dedans: que s'il s'en trouuoit quelcun qui eut noyau, il eſtoit doux & de bon gouſt comme vne Amande: & meſme repreſentoit la face tantoſt d'vn homme, tantoſt d'vne beſte ou autre animal, ayant diuers lineamens.

La troi-

La troisieme produisoit des Cerises sans noyau, & des aigres & des douces, ensemble des Oranges. Son escorce estoit toute semée & comme composee de fleurs & de Roses : au reste, ses fruits surpassoyent la grosseur ordinaire, & estoyent plus doux beaucoup, & de meilleure senteur que les autres. Il iettoit sa fleur au printemps, & nourrissoit ses fruits plus outre que du temps legitime: car ils demeuroyent sur l'arbre, & par sa faculté continuelle, il suppeditoit des fruits toute l'annee à chacun : car les fruits venoyent par ordre les vns apres les autres, & la portee se renouuelloit. Les branches estans courbees panchoyent bien fort. Bref le ciel & la terre fauorisoyét tellemét à cest arbre, qu'en ma vie ie n'en vis vn plus beau ni plus plaisant : voila ce qu'il en dit. Laquelle histoire d'vn arbre si exquis, nous auons bien voulu ici mettre en auant pour faire entendre à chacun

Combien vaut l'art, combien peut l'industrie:
Combien l'enter rend les iardins fertiles:
D'herbes mediciner tant de façons gentiles:
Iointes auec labeur, qui de repos n'a enuie
Inuenteur de tous arts-

Mais sans m'arrester à parler de la façon d'enter, de laquelle i'ay fait n'y a gueres, vn traicté à part, ie reuien à mon propos, duquel ie me suis voulu aucunement destourner, en ayant trouué quelque occasion pour

monstrer que l'inuention d'enter, iointe auec la façõ de mediciner les arbres, sont des choses admirables, principalement quand l'ouurier est bien instruit & adroit.

De la façon comme il faut cueillir, serrer, garder & vser des fruicts medicinaux, & des autres choses qu'il faut obseruer en cest art.

CHAP. VIII.

AVant qu'entrer en la tractation de la matiere proposee, ie veux aduertir ceux qui seront curieux de cest art, que tant plus petis seront les fruicts des arbres qu'on voudra mediciner & plus mols, tant moins il faudra de matiere, & tãt moins les faudra il arrouser & y auoir de peine: & au contraire quand ils seront gros & durs. Nous mettons au premier reng le Cerisier, Meurier, Prunier, Peschier, Auãt-peschier, Abricotier, Oliuier, & Vigne. Au second nous mettõs le Pommier, Poirier, Coignier, Amandier, Noyer, & semblables arbres. Or & les vns, & les autres de ces fruicts, ne mõstrerõt point leur vertu medicinale, qu'ils ne soyẽt paruenus à maturité. Estãs dõc meurs, il les faudra cueillir vn iour clair & serein, enuirõ la nouuelle lune, lors q̃ le soleil sera desia biẽ haut, & les prẽdre tout doucement, se prenãt garde de ne les casser, ou blesser en sorte q̃ ce soit, puis les faut serrer en lieu propre & cõuenable pour s'en seruir au besoin, cõme nous auõs enseigné en no-

stre

ſtre traité des ſecrets des iardins. S'ils ne sõt pas de garde, ou pource que la ſaiſõ à eſté ſuiecte au vent de midi & à la pluye, de ſorte que à cauſe de ce, ils ſont fort dangereux de ſe gaſter & corrompre: ou biẽ pource qu'on les a cueillis en temps de pluye & de bruyne, qui fait qu'ils ſont pleins d'humeur ſuperflu, vraye cauſe de pourriture & corruption: ſans rien attẽdre, il les faudra mettre dans le four chaud (à faute de le pouuoir faire au ſoleil) ou ſur des clayes aupres du feu: & s'ils ſont petits & tendres, on les y pourra mettre tous entiers, mais s'ils ſont gros & durs, il les faudra fẽdre en deux ou en quatre, & les nettoyer des grains de dedãs, meſme leur oſter l'eſcorce, & les faire ſeicher peu à peu: eſtãs ainſi accouſtrez, il les faudra ſerrer dans des pots ou cabats bien nets, garnis de papier au dedans, & les garder ſoigneuſement. Si tu trouues bon de les confire à la façon accouſtumee, tu feras biẽ, & pour ta ſanté. Le moyen comme il en faut vſer, c'eſt ou de les manger ainſi entiers, ou bien les faire cuire & mãger le bouillon, comme on fait des Pruneaux au tẽps qu'on mange le poiſſon & qu'on ieuſne. Quant au temps qu'il eſt bon de les manger, c'eſt le matin, ou bien vn peu deuãt le repas, & meſme par fois auant que s'aller coucher. La quantité il la faudra meſurer ſelon la portee de chacun, ayant eſgard à l'aage, au ſexe,

à la complexion, & selon que chacun sera aisé ou malaisé à esmouuoir, & selõ que la drogue de laquelle on aura abruué l'arbre, sera forte & violente, ou foible & benigne: pour laquelle chose il te faudra prendre le conseil & aduis de quelque docte & prudent medecin, dequoy ie prie comme ami & t'en exhorte bien fort. I'auois quasi oublié de dire qu'il faut biẽ serrer & garder les noyaux & les pepins de ces fruicts medicinaux, d'autãt qu'ils ont vne singuliere vertu, ie ne di pas seulement contre la vermine du ventre, & pour ouurir les opilations du foye, mais aussi contre plusieurs autres choses, desquelles i'aime mieux me taire du tout, que non pas d'en parler seulemẽt en passant & en peu de paroles. Ils ont ceci de singulier entre autres choses, que si on les plante, les arbres qui en prouiẽdront auront ie ne scay quoy de medicinal: ce qui se trouuera à grande peine aux reiettons ou rameaux qu'on prendra de tel arbre, pour le plãter & prouigner ailleurs: non pas mesme si on veut plãter en autre part l'arbre medicinal. Car ayant perdu sa nourriture naturelle, & le suc dequoy il estoit entretenu, & d'où il tiroit sa faculté, & estant comme priué de la mammelle de sa nourrisse, & ayãt laissé son premier laict, il ne se faut pas esbahir si laissant son premier temperament, qui estoit medicinal, il change & en prẽd vn autre.

tre. Et pourtant l'ayant changé de lieu, si tu veux qu'il reprenne sa vertu, & qu'il recouure ses facultez medicinales, qui estoyent presque perdues, il le faudra tourner, nourrir, & arrouser auec matieres medicinales, à la façon ci deuant dite. Et ceci ne se doit pas pratiquer seulement és arbres qu'on replante, mais en ceux qui ne changent ni d'aër, ni de terroir: & pourtant il faudra tous les ans; ou pour le moins de deux en deux ans, remettre de nouueau des medicamens, soyent simples ou composez, ou preseruatifs, ou autres, & les y approprier, comme on auoit fait la premiere fois: cõme Pallade Neapolitain à tiré & transcrit des Georgiques Grecques de Florentinus, & plusieurs autres encores plus anciens que luy.

Par quel moyen on pourra faire que les fruits qui ne sont pas medicinaux quand on les cueille & les serre, pourront estre rendus medicinaux, & propres à purger le corps.

CHAP. IX.

IE ne veux point en ce lieu passer sous silẽce ce que ie sçay bien estre grandement desiré & requis par plusieurs: Que si tu veux sçauoir que c'est: c'est comme soudain & facilement & en tout temps, on pourra faire que les fruits qu'on serre en la maison pour garder soit qu'on les ait cueillis au prin tẽps

ou'en Esté,ou en autonne,esmeuuent & laschent doucement le ventre sans faire aucun mal de cœur,& qu'ils purgent benignement & sãs facherie le corps de toutes superfluitez & abondance de matieres: Et si tu veux prendre patience de m'escouter paisiblement, ie suis content de le t'enseigner en peu de paroles.Premierement il te faut donner ordre,de recouurer de quelque bõ & fidele apotichaire,quelques simples medicamens laxatifs, du nombre de ceux qui ne sont point violents: comme sont le Rhabarbe, l'Agaric, le Sené, le Polypode,l'Epithyme, la semence de Carthame,les Myrabolans,les Tamarins & semblables:apres que tu auras choisi vn ou deux de ces simples, tels que seront propres & cõuenables à ton intentiõ, il faudra par l'aduis de quelque medicin expert & bien versé,prẽdre les parties les plus entieres,&les rompre grossierement si besoin fait, puis les faire trẽper quelques heures auec vn peu de canelle& de semence d'Anis, dãs du petit laict,ou d'Oximel, ou de la Ptisane, ou du vin,ou d'eau, ou dãs quelque autre liqueur plaisãte, cõme il te semblera bon, ayãt esgard à ta cõplexiõ & à l'estat & tẽperamẽt de ton corps &de la saison de l'annee:cela fait,il faudra couler tõ infusion & l'exprimer tout doucemẽt,& l'ayant mise dans vn vaisseau propre,la faire vn peu chaufer sur les cẽdres chaudes, ensemble
auec

auec les fruicts, & les laiſſer là emboire quel que peu de temps ce ſuc, cõme en parle Columelle, mais il faudra piquer en pluſieurs lieux les Prunes, Peſches, Poires, Figues, Coins, ou Ceriſes: ceux que tu pourras plus aiſémẽt recouurer, cela n'importe rien, pourueu qu'ils ayent eſté ſeichez au ſoleil ou au four, cõme nous auons dit, afin de les pouuoir garder. Lors que les fruits ſeront bien abreuues de ceſte infuſiõ, & que au lieu de petits & ridez qu'ils eſtoyẽt, on les verra pleins & biẽ nourris, lors tu auras vne viande medicinale, laquelle ſãs aucune faſcherie te purgera, lachãt doucemẽt le ventre. Tu pourras faire de meſme és raiſins qu'on dit de Damas, auec grãd profit de l'eſtomach & du foye, mais il faudra premierement oſter les petits pepins de dedãs. S'il aduiẽt que ces fruicts ainſi preparez, ayent quelque gouſt faſcheux, cõme s'ils ſont amers, ou aſpres, ou qu'ils ayẽt quelque autre gouſt ſẽblable, tu le pourras couurir & cacher, mettãt du ſucre par deſſus, ou de poudre de Regaliſſe, ou de Canelle, ou biẽ d'Anis cõfit, ou du Coriãdre preparé, ou quelq́ choſe aromatique & douce, ſelõ le gouſt que celuy à qui tu les voudras faire prẽdre aimera le plus. Tu pourras donc prẽdre quelcune de ces choſes plaiſantes, deuãt que mãger tes fruits medicinaux, ou biẽ la meſler parmi, ou la prendre apres, afin que le mauuais gouſt

de l'vn soit corrigé par son contraire.

Il y à vn moyẽ aisé & salutaire de faire cuire les Coins& autres gros fruicts, au foyer, & en les cuisant les rẽdre propres pour purger les excremens & superfluitez du corps, sans aucune fascherie, trẽchee de ventre, ni degoustement: voire mesme en purgeant rẽforceront les entrailles. Si quelcun veut sçauoir ce moyen, comme ie croy que chacun le desire, qu'il lise attentiuemẽt le troisieme quarreau du septieme sillõ de nostre iardin medicinal, qui a esté depuis peu de temps reimprimé, estant enrichi & plus correct beaucoup que auparauant, & là, il trouuera chose où il prẽdra plaisir. Mais nous parlerons plus à plein de ces choses ci apres, traittans du vin de Coins& de l'hydromel. Iean Langius tresdocte medicin des contes Palatins, en vne certaine epistre escrite à Cyrlerus, escrit des fruicts medicinaux en ceste façon. Prenez de l'eau ou du vin, dans lequel vous ayez fait trẽper de la Scãmonee, des escorces de Tithymale, de Turbit, ou quelque autre de ces medicamens forts & violens: dans lequel vous mettrez apres des Prunes seiches de damas, des Figues, des Raisins secs, & les laisserez tremper iusques à ce qu'ils soyent enflez & engrossis. Ces fruits ainsi apprestez purgeront & lascheront le ventre doucement & sans aucunes trenchees: car ils n'attirent pas la substance des me-

des medicamens laxatifs, mais seulement la vertu. Voyla ce qu'il en dit. I'en ay cogneu qui prenoyent les fruits dont nous auons ci deuant fait mention, fussent ils secs ou recés & ne les faisoyẽt rien trẽper, mais ils choisissoyẽt par le conseil du medicin, les drogues qui leur estoyent necessaires & propres, & les ayant aucunement cõcassees si besoin estoit, les lioyẽt dãs vn linge clair, & faisoyẽt bouillir cela auec les fruits dãs vn petit pot, en eau ou en vin, puis mettoyẽt parmi, force bon sucre, & les faisoyent mãger ainsi à ceux qui estoyent delicats & douillets: ou ils leur faisoyent prendre le ius seulement: & quant aux fruits qu'ils auoyent fait cuire, ils les passoyent par vn sacs ou crible, & les serroyent dans vn pot propre pour s'en pouuoir seruir au besoin trainant, comme on dit, deux bœufs d'vne mesme attache, ou faisant d'vne mesme pierre deux coups.

I'en ay cogneu des autres qui apres auoir lõguement fait tremper ces fruits à la façon qu'il a esté dit vn peu au parauãt, les faisoyẽt tremper derechef par deux ou trois fois, les faisant aussi reseicher: en fin estans bien secs ils les serroyent en vne boite bien nette, & quand besoin estoit ils en prenoyent, mais auant que les bailler à manger ils racloyent force sucre par dessus: Si la chaleur estoit grande, ils les faisoyent tremper en eau rose

mais si c'estoit en hyuer, ils faisoyẽt tremper quelques pieces de ces fruicts dans du vin, & mettoyent du sucre par dessus, & les faisoyẽt manger, & mesme boire le vin apres. Mais pour en dire mon aduis, il n'est pas bon d'essayer ces choses legerement, & sans en auoir l'aduis de quelque docte medicin, i'entẽ mesme de tout ce que i'ay escrit ci deuant & iusqu'ici: car il choisira des bonnes drogues & conuenables à la guerison des maladies, & à la conseruation de la santé: il cognoistra aussi en quelle quantité & dose, comme on dit, il en faudra prendre, & conduira le tout auec iugement & selon l'art. Voire mesme il inuentera de soy mesme, selon ce proiect, de nouueaux artifices & moyens, car tous ne peuuent pas sauoir tout.

Adresse pour faire que la Laictuë, la Borrache, le Pourpié, & autres herbes potageres: pareillement les Concombres, Courges, Poupons, Resforts, Fraises, Groiselles, Framboises, & autres semblables fruicts & plantes, auront vne vertu laxatiue, & auront aussi diuerses saueurs & odeurs.

CHAP. X.

SI tu sçauois dextrement rapporter aux herbes, racines & plusieurs autres plantes, les moyens que nous auons ci deuant proposez, pour rendre les fruicts medicinaux, il ne seroit

seroit ia besoin de nouueau discours. Mais d'autant que ses plantes n'ont pas leurs racines si fermes que les arbres, elles n'ont pas le tronc si fort & robuste: auec ce qu'elles viẽnent pour la plusparτ de semence, ou pour estre replãtees, & qu'elles sont aussi de moindre duree: il nous à semblé bon d'en faire ici vn petit discours à part. Si donc tu fais tremper les semences des plantes mentionnees au titre de ce chapitre ou autres, trois ou quatre iours auant que les semer, dans l'infusion des simples medicamens laxatifs, mentionnez au commencement de ceste œuure: & les ayant fait seicher, tu les fais encores retremper à diuerses fois, puis que tu les mettes en terre bien fumee, & bien labouree, tout ce qu'en sortira tiendra de la vertu & faculté des medicamens où tu auras fait tremper les semences. Le mesme aduiendra, si tu arroses de ceste eau où les drogues laxatiues auront trẽpé, les plãtes encores ieunes & tẽdres & ne faisãs quasi que naistre, les abruuãt doucemẽt cõme feroit vne nourrice qui allaitteroit son enfant, à heures propres & conuenables, reiterant cela par quelques iours: car par ce moyẽ ces plantes receuront aisément ceste faculté de lascher le ventre doucement, & purger le corps sans ennuy ni fascherie. Si les chaleurs sont grandes, tu pourras par fois, & en temps propre resiouir ces plãtes, les arrosant

de la mesme infusion assez abondamment, & à propos, comme nous auons dit des arbres.

Aucuns deschaussent ses plantes, lors que elles sont encores ieunes, & descouurent iusques aux plus petites racines, se prenans bien garde de les traiter trop rudement, ou les arracher du tout: cela fait, ils prennent des drogues laxatiues, propres à leur intention, & les ayant vn peu concassees s'il en est besoin, ils les espandent & sement parmi les racines descouuertes (comme nous auons dit des arbres) puis ayans remis la terre dessus les couurent & enseuelissent, & ainsi nourries ils les laissent croistre & succer la vertu des medicamens. Ce que ie scay pour certain auoir esté experimenté par plusieurs, fort heureusement. D'autres se contentent de mettre dans le creux qu'ils font en les replantant, les drogues choisies: puis ayant bien fumé la terre, & s'il est besoin bien arrousé, ils enterrent leurs plantes, & les laissent là. Tu trouueras d'autres façons & moyens si tu consideres ce qui a esté dit & enseigné des arbres. Or ce que nous auons dit se pouuoir faire des liqueurs medicinales, qu'il faut verser à la racine des plãtes, il faut aussi entendre que par mesme moyẽ on leur pourra dõner tel goust & senteur qu'on voudra (car quãt à la couleur ie ne scay si ie le dois croire) en appropriant dextremẽt & subtilemẽt le choses cõuenables à l'exem-

à l'exemple d'Aristoxenus Cirenien, lequel, ſelon que recite Pline, ayant delaiſſé la modeſtie & honneſte façon de viure de ſes deuanciers, & s'eſtant mis au reng des gourmãs & gens voluptueux, arrouſoit le ſoir les Laictuës qu'il auoit en ſon iardin, auec vin mielé & les abreuoit iuſqu'à ce qu'elles en euſſent aſſez : afin que l'endemain il ſe peut vanter d'auoir des tartres toutes verdes que la terre auoit produites : inuention certes digne d'vn gourmant, non pas d'vn philoſophe. Mais ie me ſuis deſia aſſez arreſté à diſcourir des artifices par leſquels on peut rendre les plantes medicinales & laxatiues : delibere d'y mettre fin apres que i'auray donné ſeulement ceſt aduertiſſement, aſçauoir, que les plantes qui deſia de leur naturel ont quelque vertu de laſcher le ventre par leur viſcoſité, comme ſont les violetes de Mars & les malues : ou qui ont vne ſubſtance laictuſe & douce, laquelle ſert auſsi à laſcher le ventre, comme ont les Laictues, ou qui ont vn suc nitreux, & par conſequent medicinal & laxatif, cõme les Choux & les Bettes : ou qui ont vne humidité lente & ſuperflue, comme le Pourpié : ces plãtes, di-ie, & leurs ſemblables n'ont pas beſoin qu'on y prenne beaucoup de peine, ou qu'on y employe beaucoup de drogues pour les rendre laxatiues, puis qu'elles le ſont deſia naturellement. Il y a la meſ-

me raison aux Poupons, Concombres & autres semblables, à cause de l'abondance du suc & humidité qu'ils ont, qui les rẽd glissans.

Comme on pourra en plusieurs sortes rendre les vignes medicinales, de sorte que les raisins qu'elles produiront & le vin qu'on en tirera, laschent doucement le ventre, & purgent le corps sans aucune fascherie,

CHAP. XI.

ENuiron le tẽps des vendãges, lors qu'on deschausse les vignes, il te faudra dechausser autãt de seps de vignes q̃ tu penseras estre asses pour auoir la quãtité du vin que tu pretẽs, & les marquer: puis les faudra biner tout au tour & les bien mõder: Cela fait, il te faudra prendre des racines d'Ellebore, les piler en vn mortier, & les biẽ agencer tout au tour du sep: puis faut mettre au tour de cecy du fiẽs vieil & biẽ pourri, des vieilles cẽdres, & les deux parts de terre: & mettre par dessus les racines du sep, de la terre. Or il faudra recueillir le vin qui viendra en ces seps, à part: si tu le veux garder iusqu'à ce qu'il soit vieil pour lascher le vẽtre, tu le pourras faire sans le mesler auec l'autre vin. Si tu prens vn verre de ce vin, auec vn peu d'eau, & que tu le boyues deuant souper, il te purgera sans danger ni fascherie.

Tu pourras faire ceci autrement, asçauoir lors qu'on deschausse les vignes, il t'en faudra

dra marquer quelques vnes, afin qu'õ ne les mesle pas parmi l'autre vin: & mettre tout autour des racines trois faisceaux d'Ellebore noir, puis ietter la terre par dessus: Quand ce viendra au temps de vendanges fay mettre à part les raisins qu'on recueillira és seps que tu auras marquez, & fay serrer aussi le vin à part; duquel tu pourras mettre vn plein gobelet parmy le reste de ton boire, & asseure toy qu'il te laschera le ventre, & qu'il te purgera sans fascherie ni danger. Ceci est tiré de mot à mot des liures de la chose rustique de M. Caton.

Les agriculteurs & medicins Africains & Grecs, qui ont precedé de beaucoup. M. Caton, vsoyent de ce moyen. Il fendoyẽt par le bas le sarment de vigne qu'on vouloit planter, de la longueur de trois ou quatre doigts & ayans osté la mouëlle, ils mettoyent en son lieu quelque simple medicament laxatif & purgatif, du nombre de ceux que nous auons recité au premier chapitre de ce liure, le pilant vn peu premierement: ou bien ils y mettoyent quelque medicamẽt composé (qui est bien meilleur) puis ils resserroyẽt la fente, & pour empescher que rien ne s'escoula, ils mettoyent vn emplastre par dessus & le lioyent tresbien, & ainsi ils mettoyent le sarmẽt en terre. Ce recit est prins de Florẽtinus vn des Agriculteurs & medicins Grecs: apres

lequel Palade l'a aufsi efcrit.

Les modernes ne font autre chofe,finon qu'ils netoyẽt tresbien les racines de la vigne apres qu'elle eft defchauffee: puis ils l'arroufent tresbien & l'abreuuent du fuc de quelque medicament compofé, ou bien de la liqueur dans laquelle quelque fimple medicament laxatif aura trempé:& reiterẽt cela par quelques iours, & principalement au temps que les vignes commencent à ietter leurs nouueaux bourgeons, eftãs pleines de feue: Cela eftant faict, ils remettẽt la terre contre les racines,& fur tout ils fe prennent garde,que durant ce temps la bife froide ne regne, de peur que le froid ne gafté les racines, & ne diminue la vertu des drogues & medicamens. Les raifins qu'vne telle vigne produit,font laxatifs & purgent le corps: cõme aufsi le vin qu'on en tire, comme le mefme Florentinus l'à remarqué & laiffé par efcrit,au premier & fecond liure de fes Georgiques. Ce moyen eft certes bien aifé & tan toft fait,comme tefmoigne Arnaud de Villeneufue, pour les caufes & raifons que nous auons produites en traittant des arbres. Car en cefte façon,il s'eft trouué tel raifin,comme dit le mefme autheur, que chafque grain lafchoit doucemẽt le ventre, ce qu'on tenoit pour vn grand miracle. Ceux qui aiment les raifins blancs & le vin blanc, en pourront

choifir

choisir pour mediciner : ceux qui aiment le rouge, pourront prendre des rouges, car en ceci chacun se peut gouuerner à sa volonté, & s'accommoder à son goust.

Il y a encores vn autre moyen pour auoir des raisins & du vin laxatif, lequel ie ne veux pas cacher ni taire. Il faut choisir en la saison des sarmens de vigne bien nourris, & de bõne sorte: & les mettre dans quelque vaisseau à demi plein de ces decoctions & breuuages laxatifs, ou de quelques liqueurs medicinales preparees par vne longue infusion d'herbes laxatiues: cela fait on met de la terre parmi, & les acoustre-on si bien, & si long tẽps, & auec tel souci, iusques à ce que les bourgeons du sarment commencent à pousser: & lors on les plãte en lieu propre, cõme on fait aussi les autres vignes, se prenant tousiours bien garde qu'en les traittant trop rudemẽt, les bourgeons ne soyent endommagez, ou qu'on ne les face cheoir. Les raisins qu'vne telle vigne produira apres, purgeront le mesme humeur qu'eusse faict la liqueur ou infusion dequoy on les à arrousez & abreuuez, si fera bien aussi le vin qu'on en tirera.

Autres moyens & adresses fort belles & de bon esprit, par lesquelles on rendra les raisins & les vins qui auront vertu de faire dormir & de resister aux venins.

CHAP. XII.

COmbien que ce que nous anõs à present à traitter se puisse aisémẽt & clairement coliger & entẽdre du precedẽt: i'en parleray neantmoins vn peu en passant, briefuemẽt & en peu de paroles, entant que la matiere le pourra porter. Si au lieu des medicamẽs laxatifs cõposez, ou de leur infusion, ou de la decoctiõ des drogues simples, on met & verse à la racine de la vigne dechaussee, quelque drogue ayãt vertu de faire dormir, destrẽpee en quelque liqueur, & qu'on l'en arrouse en tẽps & saison. Ou biẽ qu'õ enterre au pied du sep & parmi les racines que l ques plantes ayans ceste mesme vertu de faire dormir: ou qu'on les plante seulement aupres & autour du sep (cõme enseigne Dioscoride) parlant du vin qu'il dit phthoriõ tant les raisins cõme le vin qui en sortira au pressoir, aurõt ceste faculté de faire dormir.

On pourra faire le mesme si (cõme nous auõs mõstré és arbres) on perce vn sep choisi, auec vne tariere, ou virbequin ou autre instrumẽt, mettãt dedãs le medicament que tu auras choisi, bouchãt apres le trou, & le liant tresbiẽ, remettant apres le tout à Dieu & nature. Si tu mets de la Theriaque ou Methridat ou quelque autre cõtrepoison dãs le trou du sep (ostãt la mouëlle si besoin fait) ou biẽ si tu arrouses & abreues le sep de quelque liqueur, dans laquelle ces choses soyent destrẽ

pecs,ou quelques medicamens ſimples reſiſtans aux poiſons ſoyent infuſez, tu auras vn ſep de vigne qui te produira des contre-poiſons,preſeruatifs,chaſſepeſte, & vn reme de propre pour reſiſter aux venins & à toutes choſes venimeuſes : tellement que quelque beſte venimeuſe que ce ſoit, n'aura garde de ſe loger ou arreſter tãt ſoit peu,deſſous vn tel ſep.Meſme on dit que le vin-aigre que on fera du vin recueilli en vn ſep ainſi medicine,& meſme les raiſins ſecs,ont vne vertu & faculté merueilleuſe contre tous poiſons, contre la contagion & maladie de peſte,cõtre la morſure des beſtes venimeuſes, & contre pluſieurs autres choſes. Et à faute de ces choſes,les fueilles de ce ſep pilees, & appliquees ſur la piqueure ou morſure des animaux venimeux, y ſeruent grandement. Et ſi on ne peut recouurer des fueilles, les cendres des ſarmens cueillis en ce ſep, garentirõt l'homme de tout dãger. Car meſme ſans point de Theriaque,la cendre de quelque ſarment que ce ſoit,eſt grandement profitable cõtre la morſure des chiens, pourueu qu'ils ne ſoyẽt enragez.Les autheurs de ces choſes (afin que perſonne ne penſe que ie parle de moy-meſme)ſont les agriculteurs & medicins Cartaginois & Grecs,& entre les autres Florentinus, qui n'a pas voulu permetre que ceci fuſt caché à la poſterité.

Au reste ie n'ay pas voulu mettre fin à ce propos, sans premierement donner cest aduertissement, asçauoir, que si on prend vn sarment de ce sep ainsi mediciné, pour le replãter ailleurs, mal aisément tiendra-il rien du naturel medicinal du sep, cõme nous auons dit aussi des arbres : parquoy il faudra l'arrouser de nouueau & souuent, pour refreschir & renouueller la vertu enuieillie & amortie, comme escrit Neapolitanus Palladius, agriculteur qui n'est pas à mespriser.

Par quels moyens on pourra rendre la chair des poules, chapõs, perdris, pigeõs, faisans, poulets ieunes canards, tourterelles, alouëttes, grives, & autres oiseaux: Pareillemẽt des cheureaux agneaux, leuraux, conils, ieunes couchons, & semblables animaux à quatre pieds, medicinale, de sorte qu'elle purge doucement & sans fascherie, le corps de toute superfluité.

CHAP. XIII.

PAr le recit des choses ci deuant dites, & par les enseignemens que nous y auons donné, il est bien aisé à recueillir, que l'opinion de ceux qui tiennent que les vertus & facultez qui sont donnees à vn certain genre de choses, par leur forme essentielle (lesquelles resident au temperamẽt & en la proprieté de la matiere) ne peuuent estre communiquees

muniquees à vne autre espece separee & diuerse, n'est pas côuenable à la raison, ni aux siens, ni à l'experience, ni à l'aduis des gens doctes & experimentez: comme nous l'auõs clairement fait cognoistre par beaucoup de moyens, & par beaucoup d'exemples des cõpositions & transmutations qui se peuuent faire és fruicts, herbages, racines, vignes & vins, selon nostre petite portee. Et sur cela Galien tesmoigne en plusieurs lieux, nos pas legeremẽt, ni en vain, que le laict d'vne chieure qui aura mangé de Scammonee, ou du Tithymale, au du Chou marin, deuiendra laxatif. Ce qu'Hippocrates confirme, nõ pas seulement des Chieures, mais aussi des femmes: disant qu'il n'importe pas peu pour le laict, de quelles viandes soit nourrie la femme ou la beste, soit que tu vueilles auoir du laict de bonne nourriture pour les sains, ou pour les malades, & pour ceux qui sont etiques, ou pour nourrit les petis enfans. Puis donc qu'on void que mesme la chair des animaux tient de l'odeur & de la vertu des choses qu'ils ont mangees, & desquelles ils ont esté nourris: que les brebis & les vaches qui ont du laict, si elle lechent du sel, non seulement le laict, mais aussi le beurre & le fromage s'en sentent & en sont de meilleur goust: que les grines sentent naifuement le Geneure, des grains duquel elles sont fort

friandes: Il ne faut pas trouuer estrange si quelques oiseaux,& quelques animaux à quatre pieds encore ieunes,estãs nourris de choses medicinales(comme nous dirons incontinent apres) tiennent quelque chose de ceste vertu & faculté medicinale en leur chair, de sorte qu'elle soit rendue medicinale & laxatiue. Mais comment se pourra faire cela demãderas-tu?Ie ne veux point pour le present mettre en auant ce que les anciens philosophes& medicins en ont escrit:& des modernes ie veux entre tous choisir,Thomas Erastus,lequel comme ie croy,on entendra volontiers parlant ainsi.Ie fus vne fois enseigné par vn de mes maistres, de faire que la chair des poules seroit laxatiue,ce qui me succeda heureusement en ceste sorte. Il faut faire cuire les medicamens laxatifs, cõme sont l'Ellebore,la Scammonee,l'Agaric,le Tithymale & sẽblables,auec du fromẽt ou de l'orge.Si vous nourrissez quelque tẽps les poules de ces grains (apres toutesfois estre seichez)ou quelques autres oiseaux semblables, leur chair mangee laschera le ventre, & si ne sera pas pour cela de fort mauuais goust, ni mal plaisante:Voila ce qu'il en dit:lequel artifice ne peut pas estre practiqué seulemẽt és poules,chapons,perdris,faisans & autres oiseaux semblables,mais aussi en quelques animaux à quatre pieds, cõme sont cheureaux,

agñeaux, leurauts, couchõs & autres sembla-
bles, les appropriāt dextremēt, & les nourrif
sant en la maison, de quelque viāde laxatiue.
Car nous ne parlōs pas ici des sauuages, mais
de ceux qu'on a nourris ou qu'on veut nour
rir en la maison. Mais il sera bon d'ouir di-
scourir le mesme Erastus, en vn autre lieu
plus amplement & plus clairemēt, touchant
ceste matiere. La racine d'Ellebore, dit-il,
cuitte en eau, la rend medicinale & laxatiue:
que si on fait tremper dans ceste eau, de la
miette de pain ou du froment, & qu'on en
nourrisse quelque temps, des poules: ce pain
ou froment estans conuertis en sang (apres
que la poule les a mangez & cuits en l'esto-
mach) & le sang en chair, & que là dessus on
les tue & mange, il ne faut point douter que
elle n'aye attiré la vertu laxatiue de l'Elle-
bore, & qu'elle n'en retienne encores quel-
que chose, quoy qu'il y soit suruenu beau-
coup de mutations & changemens. Puis
donc qu'il est ainsi, qui est-ce qui sera si es-
loigné de raison de penser que la forme mes
me de l'Ellebore, ou sa substance soit trans-
feree en ceste chair? Il faudra donc entendre
ce qui a este desia dit ci-deuant, & ce que
nous dirons encores cy apres, de la vertu &
faculté qui consiste au temperament, & en
la proprieté de la matiere.

Ie scay biē que plusieurs ayās plumé les gros

oiseaux, dõt nous auons parlé ci dessus, & escorché les autres animaux, & ayant osté les entrailles aux vns & aux autres, les remplissent & farcissent de drogues laxatiues: comme de Rhabarbe, d'Agaric, de fueilles de Sené, de semence de Carthame, de racines de Polypode, d'Epithyme & semblables: asçauoir de l'vn seulement, ou de deux, ou plusieurs ensemble, y adioustant vn peu de Canele, de semence d'Anis, de Fenoil, mesmes des herbes conuenables à la partie malade. Et ayant mis cela dans le ventre de l'animal, ils cousent le pertuis par où ils les ont mis, & les font rostir petit à petit: & par ce moyen la chair estant imbeuë & abruuee de la vapeur qui s'esleue de ces choses en cuisant, elle est rendue medicinale & laxatiue. Dautres ayans rempli le ventre de l'oiseau de ce meslinge, le font cuire dans quelque bouillon gras, puis vsent de ce bouillon, qui est laxatif, ensemble aussi de la chair, & ainsi ils purgent le corps de tous humeurs superflus, sans aucun ennuy ni fascherie. Mais c'est assez escrit de ces choses pour donner lieu aux autres. Ie me contenteray donc d'auoir discouru ces choses touchant les moyens de medicinerles arbres, herbages, racines, vignes, raisins, vins & chairs. Que si i'enté qu'on y prẽne plaisir, ie mettray en lumiere des choses plus belles & plus excellentes, qui sont encores

cores comme cachees en mon cabinet, pour le desir & affection que i'ay de profiter au public.

Artifices beaux & plaisans pour faire des vins composez, par le moyen desquels on pourra subuenir à plusieurs & diuerses maladies: auec vn role des anciens & nouueaux vins, & des remedes.

IL est bien certain que les anciens medicins ont recerché auec grand soin & diligence, tous les moyens, comme il se pouuoit faire des vins artificiels, qui par leur faculté peussent ou guerir, ou engendrer les maladies tant du corps que de l'esprit: comme nous voyons en Theophraste les vins d'Heraclee d'Arcadie, lesquels faisoyent perdre le sens aux hommes qui en beuuoyent. En Atheneus, des vins des Thasiens, qui faisoyẽt dormir, & les autres chassoyẽt le sõmeil: En Pline les vins d'Archadie, qui rendoyent les femmes fertiles & fecondes: & faisoyent enragez les hommes: Semblablẽt les vins Trezeniens, desquels quiconque beuuoit, estoit frustré de generation, & les vins Lyciẽs, qui arrestoyent le ventre à ceux qui l'auoyent trop lasche, s'ils en auoyent seulement gousté. De là est venue ceste grande diuersité de vins, en M. Caton, lesquels sont composez pour secourir à diuerses maladies: pa-

reillement en Dioscoride:& auãt tous ceux-cy, dans les œuures des agriculteurs & medicins des Cartaginois & des Grecs, comme nous monstrerons tantost en son lieu. Or les medicins qui sont venus apres, ayans leu que par les artifices inuentez par ceux-ci, on pouuoit remedier presque à toutes sortes de maladies, & ce soudainement, seurement & sans fascherie: voire, afin que ie die quelque chose du mien, auec peu de despéce: ils furẽt esmeus par cela, cõme ie pense, de faire tremper & mettre en infusion quelques medicamens laxatifs dans du vin, afin de luy faire auoir vne vertu medicinale & laxatiue. Lequel on aualle apres auec grand plaisir & cõsentement de toutes les parties du corps: & lors il monstre de grandes facultez & vertus au corps humain: il donne vn goust plaisant aux drogues, & aux choses auec lesquelles on le mesle. Il fortifie les vertus du cerueau, de l'estomach, du foye, du cœur & des boyaux, par la familiarité & conuenance de sa nature auec la nostre, laquelle nous est amie, & comme nee auec nous. Voyla pourquoy Galien ordonne de mesler le vin Falernien auec le Mithridat & la Theriaque, à fin de couurir l'amertume & le fascheux goust de plusieurs drogues qui entrent és cõpositions de ces antidotes: & par ce moyẽ faire que l'estomach qui reiette les choses a-

meres

meres,les reçoyue plus volontiers, & que sa faculté retentrice en soit fortifiee. Les medicins donc bien adroits & experimentez, ont fort bien & prudemment inuenté les moyẽs de faire ces vins artificiels,afin que par le vin la vertu des drogues y mixtiõnees fussent biẽ tost & auec plaisir transportees par tout le corps,à cause de la subtilité de son essence,& de la familiarité qu'il a auec nous, & ainsi que les corps fussent deliurez de diuerses maladies, sans nuisance,sans fascherie, & sans mal de cœur. Or ie ne refuseray point de t'en proposer plusieurs & diuerses compositions, fort sincerement, comme ie fay aussi tout le reste:afin que de plusieurs,tu puisses choisir celles qui te semblent les meilleures, & que tu aimeras le plus.

Quelques façons & moyens pour faire par artifice des vins medicinaux, lesquels on pourra faire en temps de vendanges, ou en quelque autre temps que ce soit.

CHAP. I.

AV temps des vendãges,tu pourras mettre à part du moust de raisins blãcs, qui soyẽt bõs & sans estre pourris ni gastez, si tu aimes le vin blanc, ou bien si tu aimes plus le rouge, tu pourras prẽdre d'autres raisins:or il te faudra mettre ce vin dans vn petit tonneau, dans vn baril ou bouteille de quel-

que matiere bien nette & bonne, auant qu'il commence à bouillir: mais il faudra auoir mis premierement dans ce baril, les matieres medicinales dont tu veux que le vin tire la vertu, apres les auoir bien lauees & mondees: soyent herbes ou racines, fleurs, semences, espices, senteurs, fruicts, grains, ou q̃lque autre chose que ce soit. Or il faut que la proportion du vin à ces choses medicinales, soit de la douziesme partie, plus ou moins, selon que les drogues aurõt leur saueur, odeur & qualité, forte ou petite. Cela estant fait, il te faudra mettre vne escuelle vn peu ouuerte, d'vn costé, sur le trou de dessus le tonneau, à fin que l'escume & la crasse qui monte peu à peu de bas en haut, puisse libremẽt sortir, & que le clair puisse redescẽdre en bas. Quand le vin cessera de bouillir & qu'il n'escumera plus, il faudra rẽplir du tout le tõneau (ce que soit dit à ce coup pour tous les autres) & le biẽ boucher, afin que riẽ ne se perde, puis le reposer en quelque lieu propre, pour s'en seruir quãd on en aura afaire: on pourra vser de ce vin deux mois apres. Tu peux voir auec quel artifice on trauaille en ceci, & que nature mesme confit & assemble la faculté des drogues auec celles du vin: car par la chaleur naturelle du moust, & par la force du bouillir, la vertu interieure des choses qu'õ y fait tremper, est cõme attiree & combatue, de sorte que

te que le vin estãt le plus fort, despouille ces drogues de leur propre faculté, & la s'approprie: ou pour parler Sorbonifiquement, la transubstantie en soy mesme: & par ce moyẽ il s'acquiert vne vertu medicinale, laquelle par la vertu penetrante qu'il a, & par l'industrie de l'ouurier, il attire des choses que on mesle parmi, laquelle il fait apres penetrer soudainemẽt, & comme en vn clin d'œil par toutes les parties du corps, sans en rien offencer nature, sans fascherie, ennuy, ni mal de cœur: comme nous l'auons esprouué, experimenté, & bien obserué, & veu experimenter à des autres. Voyla le premier moyẽ de faire ces vins artificiels, lequel toutesfois i'ay vn peu pour suspect: car il est à craindre, que ces matieres qu'on mesle parmi le vin, ne l'empeschent de se pouuoir longuement garder, & ne le facent aigrir & gaster bien tost, si on les laisse dedans, à cause qu'elles empeschẽt que le vin ne puisse auoir aër, & pour autres raisons: parquoy il me semble qu'il vaudroit mieux le changer d'vn vaisseau en autre & le frelater apres qu'il aura bouilli, & ietté toute son escume: & oster toutes les matieres qu'on auoit mis dedans, les iettant là: sinon que tu voulusses y mettre d'autre moust par dessus, & faire d'autre vin medicinal, pour donner aux pauures qui seroyent malades, mais il n'auroit pas vne telle vertu que le pre

mier. Il y a vne autre maniere, de laquelle plusieurs vsent ordinairement, dont voici la façon. Ils mettent les drogues qu'ils ont choisies propres à leur intẽtion, en vne suffisante quãtité de moust, dans vn vaisseau propre, & les font bouillir à petit feu, sur des charbons biẽ allumez, l'escumãt pendant qu'il boust, iusques à ce que la troisieme partie ou à peu pres soit consumee, & que le moust ait entierement attiré à soy la saueur & l'odeur des choses qu'on a fait bouillir auec: cela estant fait, il faut oster le vaisseau de dessus le feu, le biẽ couurir, & le laisser reposer & r'asseoir toute la nuit: le l'endemain, il le faut passer par vn panier d'ozier, & mettre le vin qui en sortira dãs d'autre moust, nõ pas toutefois en si grãde quãtité, en vn vaisseau propre pour le garder, & sera bõ de mettre dessus le tõneau vn couuercle approprié cõme il a esté dit ci dessus: lors qu'il aura parfaictemẽt bouilli, & qu'il aura ietté toute son escume, qu'on l'aura bien rempli, biẽ bouché & fermé, il le faudra mettre en lieu propre & cõuenable pour le garder, afin de s'en seruir au besoin. Mais ce moyen aussi est aucunement suspect (encores qu'il ne soit pas du tout à reietter) à cause de l'ebulition des choses qu'on y met, car il pourra aduenir qu'elle sera ou trop grãde ou trop petite, trop longue, ou trop briefue, car il n'y a point de distinction limitee : il se

trouue

trouue plusieurs choses qui endurerõt bien d'estre cuittes longuemēt, mais il y en a d'autres qui ne veulēt estre cuittes que bien peu, que si on ne regarde à cela, la force & vertu de ce qu'on cuit s'esuanouirā, & s'en ira en fumee bien tost, Et pourtāt ie trouuerois meilleur de faire tremper les drogues medicinales dans le moust, tant, & si longuement que on peut apperceuoir & cognoistre, & par le goust, & par l'odeur, que le moust a retiré la vertu & faculté desdites drogues: ce qu'estant fait, on les pourroit faire bouillir vn bien peu & tout doucement, puis parfaire l'œuure, comme il a esté dit.

Autres artifices & adresses pour faire vins laxatifs plus accoustumés & ordinaires.

CHAP. II.

Il y a des autres moyens pour faire des vins medicinaux, lesquels ie te veux enseigner en peu de paroles. Il faut prendre les drogues medicinales toutes fresches, ou si on ne les peut recouurer telles, il les faut prēdre à demi seiches, & estans grossierement pilees, les faut mettre dans vn sachet de toile claire: puis les faire tremper dedans du moust à la façon susdite, que si elles nagent par dessus pour estre trop legeres, il sera bon d'attacher vne pierre au sac, comme Dioscoride l'enseigne traitēt du vin d'Ysope. Quand ils auront trēpé assez longuement, ce qu'on co-

gnoiſtra quand le vin aura le gouſt & l'odeur de ce qu'on y aura fait tremper: finalement il les faudra faire bouillir tout doucement, haſtiuement, & ſi longuement qu'on verra eſtre neceſſaire, les eſcumant touſiours, puis ayant tiré le ſuc des drogues dehors, & l'ayãt bien fort preſſé, il faudra mettre ce vin medicinal dans d'autre mouſt, non pas toutesfois en pareille quantité, & les remuer & meſler quelque peu enſemble. Or quãd ce vin aura bien bouilli dans ſon tonneau, qu'on l'aura bien rempli & bien bouché, il le faudra ſoigneuſemẽt garder. Dautres choiſiſſent quelque bon vin & puiſſant (il n'en chaut point s'il eſt nouueau ou vieil, blanc ou rouge) dãs lequel ils mettẽt les drogues qu'ils ont choiſies, apres les auoir lauees & bien nettoyees, comme il a eſté dit, les laiſſent là tremper, les font cuire, les eſcumẽt, & les coulent: & ſans les rien preſſer mettent ce vin dans vn vaiſſeau net, lequel ils rempliſſent tresbien & le bouchent encores mieux, & le gardent ainſi pour s'en ſeruir au beſoin. Ce moyẽ eſt tout commun & cogneu de chacun, voire meſme du peuple. Ie ferois certes touſiours d'auis de mettre les drogues dans vn ſachet, ou dans vn linge, afin qu'on les peuſt retirer plus cõmodémẽt & ſans point perdre de vin: ce que Dioſcoride faiſoit bien par tout. Ceux qui ſont plus adroits & de meilleur eſprit, & qui
receu-

recerchent plus exactement les œuures de nature; mettent les drogues choisies & preparees comme nous auõs dit, en douze fois autant de raisins, soyent blans ou noirs, les meslent tresbien, & les foulent comme on a accoustumé de fouler les raisins en temps de vendange: & mettent tout cela ensemble dãs vne petite cuue, & les laissent bouillir à la façon des vins, iusques à ce qu'on le puisse tirer clair & rassis: lors ils le tirẽt & le mettent en vn autre vaisseau, & quand il cesse de bouillir ils le rẽplissent, & le gardent soigneusement. Mais de ceci nous en parlerons plus amplement en traitant du vin de Gayac. Quant à ce qui reste des matieres, ils remettent du moust par dessus, le laissẽt derechef bouillir, le tirent & le gardent cõme l'autre vin, pour s'en seruir quand quelcun des seruiteurs ou seruantes tumbe malade: car il y a autant de difference entre le premier vin & ce dernier, comme entre le pain de fine fleur & celuy de son. Ce moyen ici me plaist fort, à cause que les choses se meslẽt fort bien, & puis est bien aisé de separer les matieres, & plusieurs autres causes le recit desquelles ie laisse volontiers, pour n'estre trop long & ennuyeux.

Ie sçay biẽ qu'aucuns font ces vins au tẽps des grandes & fortes chaleurs, comme aux iours Caniculiers, mettans & le vin & les drogues, dans des phioles de verre, lesquelles ils

exposent apres au soleil : laquelle façon n'est pas du tout à condamner, & si n'est pas sans profit, pour les raisons que nous en auons rendu ailleurs.

Quelques obseruations, tant sur les choses precedentes, que sur celles que nous traiterons ci apres.

CHAP. III.

IL reste seulemẽt de remarquer en ce lieu quelques choses que i'ay prises de Dioscoride &autres, lesquelles ie cõprendray briefuement en huit chefs: Le premier est, que les tonneaux où on met ces vins artificiels doyuent estre pleins : car quand on ne les remplit pas, ils s'aigrissent aisément, & se gastent bien tost, ce qui est assez commun. Le second est, que les vins medicinaux, comme aussi les medicines, ne sont point bonnes ni salutaires aux sains, sinõ que ce soit pour preuenir quelque maladie, il faudra donc auoir l'aduis de quelque docte & prudẽt medicin. Le troisieme, qu'il faut bien aduiser quãd on veut bailler de ces vins medicinaux à ceux qui ont fieure; mesme si nous voulons croire Dioscoride, il les en faut faire abstenir du tout: principalement quãd ces vins n'ont riẽ de cõmũ auec les choses qui rafreschissẽt car boire du vin en la fieure: c'est comme mettre du charbon au feu. Le quatrieme que les vins artifi-

artificiels acquierẽt la vertu des drogues que on y met dedans: parquoy il ne sera malaisé à celuy qui cognoist la nature des choses, de coniecturer quelle est la faculté du vin: comme Dioscoride le monstre en la description du vin de Bethoine, laquelle nous mettrons ci apres. Le cinquieme, que ces vins medicinaux sont fort dangereux de se gaster & aigrir, quand on les tire hors du tõneau pour en vser, sinon qu'on y pouruoye bien tost. Or le moyen d'empescher cela, c'est de mettre vn peu d'huyle par dessus, car nageant au dessus, luy seruira de bouchon, pour le garder de gaster. Le sixieme, que en ces vins medicinaux (comme aussi en tous autres) il importe beaucoup quel est le tonneau où on les met, & de quel bois il est fait: car l'experience nous fait cognoistre que le vin gardé quelque temps en des vaisseaux ou barils de bois de Tamaris, aide grandement à ceux qui ont quelque maladie à la rate: celuy qui est gardé en tonneaux de Fresne, resiste fort & ferme à la peste & aux venins, & ainsi de plusieurs autres, afin que ie n'ennuye les lecteurs par ma longueur. Le septieme, que les vins medicinaux faits au moust, ne sont pas propres pour s'en seruir, sinon quarãte iours apres qu'ils ont bouilli, ou bien deux mois, mais il n'est pas ainsi des autres. Le huitieme, qu'on pourra faire du vin medicinal sans

grande peine ni grãde despence & sans feu & sans le faire bouillir, si tu fais vn petit fagot de ce que tu auras choisi & que tu le faces trẽper dans le vin, & pour le faire aller au fonds, il y faudra attacher vne pierre: tu pourras faire le mesme, si tu mets tes drogues dans vn linge cler ou dans vn sachet, comme il a esté dit ci dessus, & que tu le faces tremper dans le vin: quand ces choses auront trempé quelques iours, tu en pourras gouster, & quelques iours apres encores en gouster derechef iusques à ce que tu cognoisses que le vin a tiré le goust & l'odeur de toutes les choses qu'on y aura mises tremper: & lors il faudra tirer hors les matieres, & tu auras du vin duquel tu te seruiras au lieu d'icelles, comme ayant la mesme faculté & vertu, lequel il te faudra soigneusement garder, & afin qu'il ne s'euẽte le faudra bien boucher: ce ne sera point hors de propos d'adiouster à ce que dessus, que si les choses qu'on veut mettre dãs le vin ont quelque qualité insigne, il y en faudra mettre peu en vne grande quantité de vin, à cause de la grãde force, leur saueur & odeur, lesquelles se presentent soudain au goust, & au flairer: que si ces qualitez sont trop grãdes, & que à cause de ce, elles soyent fascheuses & mal-plaisantes, on les pourra corriger auec choses douces & de bonne odeur, ou pour le moins les couurir aucunement, comme nous

me nous

me nous auons dit, traitant des fruicts medicinaux. Mais c'est assez parlé des artifices pour faire des vins medicinaux. Il reste main tenant de proposer quelques formes particu lieres pour composer de ces vins, y adioustãt quant & quant les aides de chacun particulierement & leur vsage: descendant de degré en degré des formes & inuentions des anciens, à celles des modernes. Or afin que tu ne puisses pas te plaindre que ie n'ay que de paroles, ie vien des paroles au fait mesme.

Description de quelques façons particulieres de composer quelques vins, auec les remedes ausquels ils seruent, tirez des Georgiques de Florentinus.

Vin Artificiel, fait de Roses, Aneth, & Anis.

Mettez dans du moust, ou autre vin, des Roses mondees du blanc qui est au bas de la fueille (que les medicins appelent Ongle) & cueillis en lieux monteux, ensemble vne partie d'Anis & de miel, auec vn peu de Saffran, liez le tout ensemble: ce vin sera bon pour l'estomach & pour ceux qui ont la pleuresie. Outre cela, liez dans vn linge de la semence d'Aneth, & le plongez dans le vin: il prouoquera lors à dormir, fera vriner, & aidera à la digestion des viandes. Et derechef mets dans le vin, de la semence d'Anis, comme il a esté

dit,& il corrigera la difficulté d'vrine: &pro fitera grandement aux entrailles.

Vin composé auec Cabaret, Pouliot & Fenoil.

Le premier prouoque l'vrine, aide aux hydropiques & à ceux qui ont la iaunisse, conforte le foye de ceux qui l'ont foible, resiouit ceux qui ont la sciatique, & ceux qui sont tormentez des fieures tierces, & si termine les frissons des fieures. Le second est vtile contre le venin des serpens & autres bestes qui se trainent. Le troisieme fait reuenir l'appetit perdu, renforce l'estomach & fait vriner.

Vin de Bayes de Laurier, de Persil, & de Coniza ou herbe aux punaises.

Le vin composé auec Bayes de Laurier, aide à la toux, à la poitrine, aux trēchees, aux difficultez d'vrine, profite aux gens vieux: sert de remede aux douleurs d'oreilles, resiste aux serpens & aux bestes qui se trainent, & si aide grandement aux femmes qui sont suiettes aux suffocations de matrice. Celuy qui est composé auec persil, renforce l'estomach, dissipe les ventositez qui s'y engendrent, qui font souuent sousleuer le cœur, resueille l'appetit, prouoque l'vrine, & fait dormir. Celuy de Coniza, ou herbe aux punaises, est propre à l'estomach: aide les paralitiques, ceux qui ont quelque membre stupide, ceux qui tremblent, qui ont des trenchees, & qui sont graueleux: & si profite fort aux maladies pestilentiales.

Vin de

Vin de Rue, de Fœnugrec, d'Ysope & d'Ache.

Le premier, sert contre les venins & poisons, contre les ventositez, & contre les animaux qui rampent. Le second profite grãdement au foye, principalement si le Fœnugrec est vn peu pilé. Le troisieme nettoye la poitrine, aide la digestion, est fort vtile au vẽtre. Le quatrieme est bon pour faire vriner, excite l'appetit, & est vtile aux douleurs des nerfs & des entrailles qui sõt autour du cœur mais il faut mettre la semence d'Ache toute pilee dans le vin.

Vin d'Absinthe & de Thym.

Pren huit drachmes d'Aluine, mesmement du Pontique, & les pile, puis les lie dãs vn linge clair, & les mets dans vne phiole auec de bonne canelle, & mets par dessus de bon moust, laissant vne petite ouuerture afin qu'il puisse bouillir: quand il aura bouilli, il faudra remplir la phiole & la serrer: ce vin seruira contre les douleurs des entrailes d'alentour du cœur & du foye, mesme cõtre les cruditez de l'estomach & autres maladies qui luy aduiennẽt. Il chasse aussi la vermine qui s'engẽdre dans le vẽtre. Quant au vin de Thym, voici comme il le faut faire. Il faut cueillir le Thym quãd il est en fleur, le faire seicher & le piller, puis le faut mettre dãs vn tonneau de

quatre Chenix, & ietter par dessus du vin blanc, & le bien boucher l'espace de quarante iours. Il a vne vertu singuliere pour faire venir le laict aux femmes, & pour corriger les maladies ausquelles les femmes sont suiettes. Voila ce que Florentin, vn des plus excellẽs agriculteurs d'entre les Grecs en a escrit.

Vn Chenix est vne mesure cõtenãt deux sestiers.

Description particuliere de quelques façons de vins medicinaux, & à quoy ils peuuent seruir prinse de M. Caton.

Vin artificiel pour esmouuoir & lascher le ventre.

Mettez vn manipule d'Ellebore noir, en vne certaine quantité de moust, apres qu'ils auront bouilli, retirez en l'Ellebore, & gardez le vin pour vous en seruir pour lascher le ventre. Duquel il faudra prendre vn Ciathe, y meslant vn petit d'eau, & le prendre deuãt souper, il laschera le ventre sans aucun dãger ni fascherie, & l'endemain apres il purgera.

Le Ciathe poise douze drachmes, qui sont vne Once & demie, d'autres le font de dix drachmes seulement.

Vin pour seruir à ceux qui ont difficulté d'vriner.

Pilez du Geneure en vn mortier, mettez en vne liure dans deux conges de vin vieil, & les faises bouillir en vn pot net: estant refroidi mettez le dans vne bouteille, & en faites boire à ceux qui en auront besoin, vn ciathe de matin à ieun, & ils s'en trouueront bien.

Vin propre à ceux qui ont la sciatique

Prenez du bois de Geneure de la longueur de demi

de demi pied, & le coupez bien menu, puis le faistes bouillir dans vn conge de vin vieil: quand il sera refroidi, versez le dans vne bouteille, & beuez vn ciathe de ce vin à ieun, & vous en receurez profit.

Vin propre contre les trenchees, & quand la vermine fasche le ventre.

Il vous faut prendre trente Grenades aigres, les piller, & les mettre dans vne cruche: puis mettre par dessus trois conges de quelque gros vin noir & rude: apres cela faut biẽ boucher le vaisseau, & trente iours apres l'ouurir & s'en seruir si on en a besoin: il en faut prendre vne Hemine à ieun.

Vin propre à l'indigestiõ, & difficulté d'vrine.

Cueillez la pomme de Grenade lors que elle fleurit, & en mettez trois hemines dans vn vaisseau qui tienne vne amphore, qui est la huictieme partie d'vn muy, puis y adioustez du vin vieil vne bõne quantité, auec des racines de Fenoil bien mondees & pilees, au pois d'vne hemine: bouchez bien le vaisseau, & trente iours apres vous le pourrez deboucher & vous en seruir. Lors que quelcun ne pourra cuire la viande en l'estomach, ou vriner librement, il en pourra boire telle quantité qu'il voudra sans aucun danger. Le mesme vin chasse toute sorte de vermine hors du ventre, pourueu qu'on se prepare comme s'ensuit: celuy qui le doit prẽdre ne doit rien

L'Hemine contient soixante drachmes, qui sont sept onces & demie.

souper: le lẽdemain il faudra piller vne dracme d'encés, & prendre vne drachme de miel cuit, & de ce vin vn Sestier, & le boire à ieun: que si c'est vn ieune enfãt, il luy en faudra dõner la moitié, ayant esgard à son aage. Voila ce que M. Caton en dit: lequel me semble estre vn peu excessif en la mesure, si tu as esgard à nostre temps, & à la disposition des corps d'auiourd'huy.

Le Sestier contient trois onces.

Compositions de quelques vins medicinaux, seruans particulierement de remede à quelques maladies, prinses de Dioscoride.

Le vin de Roses.

Liez en vn linge cent drachmes de Roses pilees, & les plõgez dãs huit sestiers de moust & trois mois apres separez le vin clair & le mettez à part pour le garder. Il sert à ceux qui n'ont point de fieure, & pour aider à la digestion de l'estomach & aux douleurs qui y suruiennent, si on le boit apres le repas: il est bon aussi contre les trop grandes humiditez du ventre, & contre les dissenteries.

Vin d'Aluine ou Absinthe.

Dioscoride propose plusieurs & diuerses manieres de cõposer ce vin, entre lesquelles nous auons choisi ceste ci cõme la plus aisee. On prẽt cent drachmes d'Absinthe Põtique pilees & liees dans vn linge net & clair, & les met on dans vn baril de moust, la où on les laisse tremper l'espace de deux mois entiers.

Ce vin

Ce vin ainsi preparé est fort profitable à l'estomach, fait vriner, & aide à la digestion. Il sert de remede aux maladies du foye, à la iaunisse, & aux maladies des reins: chasse les degoustemens, & profite à ceux qui sont affligez de l'estomach. Il est aussi bon contre les enfleures des parties d'autour du cœur qui ont longuement duré, & contre la vermine du ventre, & contre les mois arrestez.

Vin d'Ysope.

Il faut prendre vne liure d'Ysope pilé & le mettre dans vn linge clair auec quelques petites pierres (afin que par leur pesanteur elles facent enfoncer l'Ysope) puis les plonger en vn vaisseau plein de moust: quarante iours apres il faut prendre le clair & le mettre en vn autre pot. Ce vin est propre contre les maladies de la poictrine, des costez, & des poulmons: contre la toux enuieillie & la difficulté d'auoir son haleine, fait vriner, & aide aux tranchees & aux frissons des fieures qui viennent par interualles, & si prouoque les mois.

Vin de Betoine.

Pour faire le vin de Betoine, il faut prendre vne liure de ceste herbe lors qu'elle est rẽplie de sa graine, & la faire tremper en deux cõches de vin, & le 7. mois apres le tirer, & le mettre en vn autre vaisseau. Ce vin est excellent cõtre plusieurs maladies des entrailles,

comme est aussi l'herbe : car pour le dire en vn mot, les vins composez prennent la vertu & faculté de choses dequoy on les fait. Il ne sera donc pas malaisé à ceux qui sauent le naturel des choses, de cognoistre incontinent la vertu de ces vins composez. Toutesfois l'vsage du vin doit estre entierement defendu à ceux qui ont fieure. On fait aussi du vinaigre de bethoine qui est bõ aux mesmes maladies.

Vin de Thym.

Ce vin sert contre la difficulté de cuire & digerer la viande, contre les desgoustemens, la disenterie, les douleurs des nerfs & des entrailles d'autour du cœur, contre les froidures de l'hyuer, & cõtre les animaux venimeux apres la morsure desquels on sent vne froidure, ou bien le lieu pourrit. Le vin d'Origan sert aux mesmes maladies.

Vin de Cabaret & de Pastenaille sauuage.

Le premier prouoque l'vrine, & est propre aux hydropiques, à ceux qui ont la iaunisse & qui ont la sciatique. Le dernier sert aux maladies de la poictrine, des entrailles d'autour du cœur & de la matrice : fait venir les mois, chasse les rots & ventositez, & fait sortir l'vrine arrestee : il est bon aussi à la toux, aux rompus & cassez.

Vin de Sauge & de Marrube.

Le premier est grãdemẽt profitable cõtre les douleurs de reins, de la vescie, cõtre les cra-

chemens de sang, la toux, les rõpures, les con uulsions, & contre les mois arrestez. Le dernier est propre aux maladies de la poictrine, & à toutes les maladies ausquelles le Marrube peut seruir.

Vin d'Ache, d'Aneth, de Fenoil & de Persil.

Ces vins se font tous d'vne mesme sorte, & les facultez sont semblables. Il faut donc prendre de semence d'Ache, recente & bien meure, & criblee, neuf onces, & les lier dans vn linge clair: puis les plõger en vn vaisseau plein de moust. Ce vin fait venir l'appetit, aide à ceux qui ont mal d'estomach, à ceux qui vrinent à peine, & à ceux qui respirent auec difficulté.

Vin de Grenades.

De tant de façons de composer ce vin, que les anciens & les modernes ont mis en auant, i'en produiray ici seulement quelques vnes approuuees par Dioscoride, & par les modernes escriuains. Ils tirent le suc des grains de ces grenades qui n'õt pas le noyau dur comme boys (appelees Apyrena) lequel ils font cuire iusques à tant que le tiers soit consumé, & lors ils le serrent pour garder: Ce vin est fort vertueux contre les fluxions interieures, & contre la fieure qui est conioincte auec flux de ventre: Il faict vriner, reserre le ventre, & si est grandement vtile à

l'estomach. D'autres apres auoir nettié les grains de Grenade, les mettēt incōtinent au pressoir, & serrent le suc qui en sort dans des pots de verre: lequel ils laissent là bouillir de soy-mesme, iusqu'à ce qu'il ne bouille plus, & que la lie soit alee au fons: Cela fait ils prē nēt le clair & le mettēt en dautres pots, auec vn peu d'huyle par dessus, afin qu'ē le gardāt trop long tēps il ne s'esuente, ou qu'il se gaste ou aigrisse. Aucuns meslent pareille quātité de grains de Grenade & de Raisins noirs, vn peu aspres & rudes au goust, foulēt le tout ensēble, & laissēt bouillir ce vin tout à part soy, iusques à tant que le vin soit clair: puis l'ayant coulé le serrent en des petis vaisseaux & le gardent: ainsi fait il est de fort bō goust. Tu trouueras encores vn autre moyē pour le faire, en nostre Iardin medicinal, au septiesme Sillon, au Quarreau onziesme, où nous auons traitté des facultez & vertus des Grenades. Le vin desquelles a aussi la mesme vertu, car les vins artificiels attirent la vertu des choses qu'on y mesle, cōme nous l'auons dit apres Dioscoride, quand nous auōs parlé du vin du Betoine. Tu pourras recueillir du mesme Dioscoride, le moyen de faire plusieurs autres sortes de vins composez.

Particuliere description de quelques vins medicinaux & de leurs remedes: prins d'Arnaud de Villeneufue & autres.

Vn-

Vin merueilleux pour les melancoliques.

Ceux qui sont trauaillez d'humeur melancolique, engendree de cholere bruslee, & contenue és vaisseaux du foye & és grosses veines (cōme escrit Arnaud) ou qui sont bilieux de nature, qu'ils composent du vin selō les façōs par nous cy deuāt proposees, dās lequel entre de Buglosse, de Melise, de Scolopendria, d'Epithyme, de Behen blāc & noir, de Polypode de Chesne, de fueilles de Sené, de roses rouges nettiees des ongles, de fleurs de Borrache & de Buglose, le tout bien nettié, en telle quantité qu'il voudra, & selon la quantité du vin qu'il voudra composer. Le temps propre pour vser de ce vin, c'est au printemps, en hyuer, & sur tout en automne: car en ce temps l'humeur melancolique abonde fort. Si on le veut garder longuement, pour s'en seruir seulement a cōseruer la santé, & non pas pour chasser la maladie qui presse, il faudra oster le Sené, & en son lieu mettre du Behen blanc, & du rouge autant de l'vn que de l'autre, enuiron vne once. Ce vin oste la tristesse & chagrin aux melancoliques, chasse les facheuses apprehē sions, engēdre liesse, rend le sens & la raison rassise, resiouit le cœur, & corrige le bruslement des humeurs. Il est boñ aussi contre les fieures quartes causees par adustiō, repurge le sāg de toute crasse & ordure, refait le corps

le mettant en bon point. On pourra bie͂ mesler ce vin parmy celuy qu'on boit d'ordinaire, si on void qu'il soit trop fort & trop medicinal.

Vin Cordial, c'est à dire, propre au cœur.

On compose ce vin auec Borrache, Melisse, Buglosse, & Canelle. Il est vtile contre le battemet de cœur, & contre les autres passions du cœur. Il purifie le sang corrompu, efface la rogne, guerit la lepre, conforte les esprits & resiouit le cœur: Il fait sortir par les vrines les humeurs melancoliques & bruslez, & deliure le cerueau de toutes fumees & grosses vapeurs, qui le troublent & luy causent ennuis & fascheries. I'adiouste encores (dit de Villeneufue) que ce vin resiouit les furieux, & ceux qui sont tellement transportez de leur sens, qu'il les faut attacher, & les fait reuenir en leur bon sens & vsage de raison. Ma conscience m'est bon tesmoin, dit-il, si ie n'ay veu vne femme honeste, laquelle se mettãt souuent en colere, deuenoit tellement transportee & hors du sens, qu'elle disoit, tout ce qui estoit honeste de dire & ce qu'il faloit cacher: & deuenoit tellement enragee & furieuse, qu'il l'a faloit attacher, iusques à ce que la colere fust passee. Or ce vin luy seruit de remede souuerain & singulier, qui luy fut enseigné par vn certain passant qui demandoit l'aumosne à la porte de

ceste

ceste femme, comme le mesme de Villeneufue escrit. Lequel dit aussi que le suc de Borrache ou de Buglosse estant purifié, ou comme on parle clarifie, sert grandement aux susdites maladies, si on le mesle parmy du vin, & qu'on en boyue tous les iours: & n'est ia besoin d'y rien mettre de doux, car ce suc est assez doux & plaisant de soy-mesme.

Vin de Passules, ou Raisins de Damas.

Pour faire ce vin, il faut auoir des Passules ou Raisins de Damas bien nourris, & les mõder des pepins & petits grains qui sont dedans, & apres les auoir vn peu pilees, les mettre en vn vaisseau propre, puis mettre du moust par dessus, & le parfaire comme il a esté dit des autres cy dessus. Ce vin est fort vtile aux gens vieux, à ceux qui sont valetudinaires, c'est à dire tousiours malades, aux phlegmatiques, melancoliques, & femmes delicates. Il adoucit la poictrine, fortifie le foye & l'estomach, corrige le sang, resiste à toute putrefaction, oste les appetits de vomir, engraisse le corps & nourrit tresbien. Il sert de remede aux Astmatiques & à ceux qui ont la toux: il fortifie grandement la vertu & faculté de cuire la viande, & les autres facultez naturelles: & arreste tous flux de vẽtre, fait reuenir ceux qui sont tõbez en cœur failli, cõsume les humiditez, & remedie à l'hydropisie: Bref, quiconque vsera de ce vin sera

garenti de toutes maladies procedantes de phlegme.

Vin de Coins, que les medicins appellent Cydonites.

LE vin de Coins se fait en ceste sorte. Il faut mettre les pômes de Coins en quartiers, comme on feroit vn ressort, apres toutesfois en auoir osté les semences, comme escrit Dioscoride : & mettre douze liures de ces Coins en soixâte sestiers de moust, & les laisser tremper durant trente iours : & le vin estant rassis & purifié on le met à part pour s'en seruir au besoin. Il restraint, fortifie & recree: parquoy il est propre aux affections du cœur, aux affections de l'estomach & du foye, aux disenteries, grauelles, difficultez d'vrine. Si apres que les Coins auront assez trempé dans le vin, on les veut retirer & les faire cuire, puis les passer par vne estamine, & les confire auec sucre, on en pourra faire du cotignat qui sera fort bon, & propre pour suruenir aux maladies de la famille. On fait aussi vne certaine compositiõ qu'on appele hydromelum, à laquelle aucuns donnẽt faucement le nõ d'hydromel, car il n'y entre point de miel, mais seulement d'eau & de Coins, que les Grecs nommẽt Mela: voici la façon cõme il faut faire. Quand ce vient aux premieres pluyes du printẽps, il faut recueil-

C'est quinze liures.

lir

lir de l'eau de pluye dans des pots bien nets, & la laisser reposer longuement à l'ombre, & estant rassise mettre le clair en vn autre vaisseau: dans lequel il faut faire tremper les Coins mundez de leurs semences, & mis en pieces, si longuement que l'eau acquiere vne couleur de vin iaunastre ou clairet: Cela fait il faut mettre ceste eau au soleil aux iours caniculaires, & l'y laisser assez long temps: ou bien la faire cuire à petit feu, sur des charbõs qui ne iettent point de fumee, & en cuisant l'escumer tousiours: apres il la faut mettre en vn autre vaisseau, le bien couurir & le mettre en lieu propre pour le garder. Sept mois apres on s'en pourra seruir au lieu de vin, en toutes les maladies qui requierent fortification des vertus & astrictiõ, comme sont toutes relaxations, rompures, foiblesses, abondãce de sueurs & semblables. Il renforce toutes les entrailles affoiblies, arreste l'appetit de vomir & le vomissement, resueille l'appetit perdu, fortifie l'estomac, retient le ventre par trop lasche, corrige la trop grande chaleur du foye, sert de remede à ceux qui crachent le sang, aide la digestion, & rabat les fumees qui montent au cerueau. Prins deuant le repas il renforce la faculté retentrice, fortifie les boyaux, & apaise l'esmotiõ qui y peut estre. Son vsage cõuient à tout aage, sexe, & à quelque païs ou regiõ que soit (dit Auicena,

il resiouit, appaise la soif, repare & embellit la couleur de la face, fortifie la foiblesse des reins, suruiēt à l'yurongnerie, & est fort profitable à ceux qui releuent de maladie. Mais entre toutes ses proprietez, ceste-cy est admirable, c'est qu'estant beu il sert de defensif & preseruatif contre l'infection de la peste, contre les venins & choses venimeuses, comme nous l'auons plusieurs fois experimenté. Au reste si quelqu'vn veut promptement & en peu de temps, auoir du vin de Coins, lequel toutesfois n'aura pas vne telle vertu que le precedent, qu'il mette des Coins tous cuits & mondez de leur pelure, dans quelque bon vin, lors qu'ils sont encores chauds, & qu'il les laisse là tremper quelques heures, & apres qu'il coule ce vin. Ou bien apres auoir bien nettié les Coins & dehors & dedans, qu'il les mette tremper vn iour ou deux dās quelque vin blanc fort puissant & subtil: puis quand ils auront bien trēpé, qu'il les face cuire à petit feu, dans vn pot bien net, propre pour ce faire: finalement: qu'il coule ce vin & le serre pour s'en seruir au besoin. Si apres cela il veut confire au sucre les Coins qui resteront, il en pourra faire du cotignat qui ne sera pas à mespriser: que si apres auoir passé les coins pour faire ce cotignat, & y auoir mis le sucre, il y mesle encores vne suffisante quātité de Rhabarbe bien

bien choisi & mis en poudre bien deliee, ou quelque autre drogue laxatiue, & ayant le tout bien meslé ensemble, il les fait vn peu re cuire, il aura vn fort bon cotignat, & fort propre pour lascher le ventre & purger le corps: duquel on pourra vser beaucoup plus seuremẽt & auec plus de profit qu'on ne fait pas de celuy qu'on apporte de Lion, dans lequel entre de la Scammonee ou Diagride: comme nous l'auons escrit en nostre Iardin medicinal, lequel depuis peu de temps nous auõs augmẽté & enrichi de plusieurs beaux remedes & secrets: & là ie te renuoye pour sçauoir les autres secrets des Coins: tu y trouueras choses profitabls.

Vin de Romarin.

L'inuention du vin fait auec Romarin, n'est pas nouuelle, ni sortie de nostre Europe: Or Arnaud de Villeneufue escriuant de ce vin, en parle en ceste façon, raportant les paroles d'vn certain autheur, lequel il ne nomme point. Moy estant, dit-il, en Babylone, i'aprins auec grandes prieres & requestes, d'vn vieil & sçauant medicin Sarrasin, les vertus du Romarin, lesquelles vn certain docteur tenoit pour vn grand secret, lequel il ne vouloit communiquer ni enseigner à personne. Entre les autres vertus il parloit de celle du vin qu'on en fait, la composition duquel n'est pas fort differente de celle des

autres vins medicinaux. Ses vertus sõt vrayemẽt admirables en toutes maladies froides, principalement de la teste & des nerfs: il resueille l'appetit perdu, il eslargit le cœur par son odeur, resiouit tous les esprits, s'ils sont esgarez il les r'assemble, fortifie le cerueau, rafermit les mẽbres lasches & foibles, renforce les membres tremblans, soit qu'on le boyue ou qu'on s'en laue & basine: Si on s'en laue la face, il la rend fort belle, la polit & derride: Si on s'en basine les arteres des bras & des temples, incontinent la faculté est cõmuniquee au cerueau & au cœur, tellement que cela resiste merueilleusemẽt à l'infection & contagion, & à la maladie mesme de la peste, munissant & fortifiãt ses parties nobles contre telles infectiõs. Il y a aussi vne vertu singuliere pour preseruer le corps de tous froncles, charbons, gales & autres tumeurs & pustules malignes: d'autãt qu'il consume toutes superfluitez, & disout tous excremẽs gluãs & visqueux, & corrige toutes corruptions interieures: Il attenue la phlegme, esclaircit la melãcolie, purifie le sang, ouure les oppilatiõs, subtilie les choses grossieres, incise les gluantes, & garẽtit le corps de toute corruptiõ. Toutes les fois qu'on se lauera la bouche auec ce vin, il fera auoir le souffle plaisant & de bonne odeur, nettie les dents rafermit les genciues, & s'il y a quelque vice il le

il le guarit entieremẽ, Il deſeiche les vlceres qui viennẽt en la bouche, & ſert de remede contre toutes fieures putrides. Si celuy qui ne fait que releuer d'vne longue maladie, continue de mãger tous les matins à ieun vne roſtie trempee dans ce vin, & meſme ſucree par deſſus, il recouurera l'appetit perdu, & profitera grandement à l'eſtomach: Il aide aux phthiſiques, aux etiques, paralitiques, à ceux qu'on ne peut eſueiller, à ceux qui tombent du haut mal, à ceux qui ſont ſubiets à deffaillance, à ceuxqui ſont detenus de fieures quartes, de colique, de maladie de poulmons, de podagre, qui ſont ſubiets à ſouſleuemẽs de cœur, & defluxiõs: ſoit qu'on le boiue, ou qu'on s'en laue & baſsine ſeulement. On tiẽt que le vin dans lequel les fleurs de Romarin aurõt trẽpé ou bouilli, aura la meſme vertu. Entre les vertus que ce vin a, ceſte-ci eſt vne des premieres, à ſauoir qu'il tiẽt le lieu & ſert de Theriaque en tout & par tout, cõtre les viãdes & breuuagss empoiſonnez, & en general cõtre toutes choſes venimeuſes. Pour le dernier, ce vin eſt merueilleuſement vtile aux femmes qui ſont trauaillees de la retention de leurs mois, ou de quelque autre maladie de la matrice, & ſi ſert pour faire cõceuoir, meſmes celles qui ſemblent en auoir perdu toute eſperãce. Voila ce que i'ay recueilli en partie, d'Arnaud de Ville

neufue, en partie de l'experiēce & des liures de plusieurs, que ie t'ay aussi fidelement & sincerement desparti.

Vin propre pour ouurir les opilations, & corriger les melancholiques.

Ce vin est composé des fueilles & racines de Cicoree, de Scolopendria, d'Endiuie, & quelque peu des cimes d'Absinte: Ces choses donc estans longuement trempees en vin, & cuites suffisamment, veulent estre coulees: & puis qu'on mette d'autre vin par dessus, que on les face recuire, & l'ayant derechef coulé, le faudra mesler auec le premier, & le garder en vn pot propre & conuenable. Que s'il est par trop amer, ou qu'il ait quelque autre mauuais goust, on le pourra corriger à la façon que nous auons dit quand nous auons parlé des fruicts medicinaux. Vn tel vin sert pour oster les oppilatiōs du foye, de la rate & des autres entrailles, & pour amoindrir les maladies qui en peuuent sortir: comme sont la iaunisse, les pasles couleurs de celes qui sont prestes à marier, & semblables maladies. Si on prend vne once ou dix drachmes d'Epithyme & de Polypode de Chesne, quelque peu pilez, & qu'on les face tremper en demie liure de quelque bon vin blanc, & les ayans fait vn peu bouillir, qu'on les coule & les face boire, cela aidera

dera merueilleusement les melancoliques: mais il faudra reiterer souuent & par interuales ce breuuage: ou bien en faire assez bonne quantité à la fois.

Vin d'Euphraze, fort propre aux yeux.

Il faut mettre l'Euphraze dãs du moust, & en faire du vin à la façon que nous auons dit ci deuãt, par l'vsage duquel le yeux des vieux raieunirõt: car il oste tous les empeschemẽs par lesqls la veuë est corrõpue ou affoiblie, en quelque personne que ce soit, de quelque aage, habitude ou cõplexion qu'elle soit. I'ay cogneu vn certain persõnage, dit Arnaud de Villeneufue, qui auoit esté long tẽps sans y veoir, qui estoit vn estat miserable, lequel en moins d'vn an recouura la veuë par le moyẽ de ce vin: car la plante de laquelle il est cõposé, est douëe de ceste vertu, qu'elle sert de prõpt remede aux maladies des yeux: de sorte que si on prend de sa poudre dans vn iaune d'œuf, on s'appercevra d'vne opperation merueilleuse en la restauration de la veuë. Le mesme aduiendra si on la prend en vin blanc, dans lequel on ait premierement fait tremper ou vn peu bouillir, quelque grains de Fenoil, dequoy nous auons plusieurs tesmoins encores viuans & gens dignes de foy, dit Arnaud, lesquels en ayant fait l'experience, ont leu les plus menues lettres sans point

de lunettes, au lieu qu'auparauant ils ne pou uoyét pas lire les plus grosses auec des lunettes. Si tu mesles vn peu d'eau de Fenoil parmi ce vin de Romarin, tu augmenteras de beaucoup sa faculté.

Vin d'Aunee.

Le vin dans lequel on aura fait trēper par trois iours de l'Aunee, ou Enula campana: il le rendra d'vne merueilleuse vertu pour esclaircir la veuë, pour resister à la peste, & pour prouoquer l'vrine & les mois: il seruira aussi de secours contre les enfleures, contre les trenchees, morsure des serpens, contre la toux & autres maladies de la poictrine.

Vin de Sauge.

En quelque sorte qu'on face le vin de Sauge, soit en faisant bouillir la Sauge dans le vin, ou en la suspendant seulement dedans, il a vne admirable vertu & singuliere faculté contre les maladies des genciues relaschees, contre les douleurs des dens qui branlent, contre les maladies des nerfs, & des parties nerueuses, comme sont paralysie, cõuulsion, tremblement & semblables: car il conforte bien fort les nerfs, les resiouit & fortifie, soit qu'on le boyue, ou qu'on les bassine chaudement, apres les auoir frottez tout doucemēt: & n'y a rien meilleur, comme enseigne Arnaud, ni remede pl⁹ singulier ni plus asseuré.

Il est

Il est aussi vtile contre le haut mal procedãt de l'estomach ou de la matrice, par le cõsentement ou communication que ces parties ont auec le cerueau. Quãt au reste, tu le pourras aisément recueillir du recit que nous auons fait des vertus de la Sauge, en nostre Iardin medicinal: car ces vins composez, ont la vertu des choses desquelles on les fait, cõme nous auons monstré cy deuant, l'ayans prins de Dioscoride.

Vin d'Hyssope.

Ce vin estant adouci auec Regalisse ou sucre, est specialement appelé le vin des vieilles gens: car il a vertu de digerer, inciser, attenuer, mondifier, ouurir, attirer, & de prouoquer les vrines. Il donne grand secours à la toux humide, & au mal caduc, principalement aux enfans. Il desseiche les humiditez de l'estomach & de la matrice, si on le boit ou qu'on s'en fomente. Il oste tous les empeschemens qui pourroyent estre aux poulmons, nettie tous les conduits de la voix de toute phlegme: aide aux hydropiques, il desseiche & fortifie les parties relaschees par trop grãde humidité, si on les fomẽte chaudemẽt.

Vin de Fenoil.

On fait ce vin auec semence de Fenoil: lequel est souuerainement bon contre l'esblouissement des yeux: contre les ventositez & les trenchees du ventre, contre l'hy-

dropisie & mauuaise habitude, mesmemẽt és enfans, ce qu'Arnaud dit auoir experimẽté. Outre ce, il remedie aux venins & aux viandes de mauuaise qualité, & aide grandement à la toux & aux maladies des poulmõs. Il multiplie le laict & la semence genitale, oste les appetis de vomir, appaise les douleurs des costez, adoucit les vehementes douleurs de la colique, dissout les ventositez encloses dans le corps, aide la digestion, ouure les oppilations, guerit les fascheries de la rate & du foye. Si quelqu'vn cõposoit ce vin auec les racines de Fenoil, il seruiroit de remede à ceux qui sont graueleux & qui ont la pierre aux reins, prouoqueroit l'vrine, profiteroit à la vescie, & attireroit les mois.

Vin de Panicaud, ou Chardon à cent testes.

Ce vin se fait à la forme des autres vins, auec la racine & toute la plante. Il guerit incontinẽt la difficulté d'vrine, & ceux qui ne vrinent que goute à goute, y adioustant vn peu de sucre: Il rend fertiles les femmes qui ont cessé de porter lignee, voire les hommes augmẽtãt la semẽce genitale. Il prouoque les mois & les vrines, & fait cesser les tranchees & les inflations. Il est aussi profitable contre les maladies du foye, contre les venins, la peste & contre beaucoup d'autres choses, comme plusieurs l'ont experimenté.

Vin

Vin d'Anis.

Le vin d'Anis ouure les oppilations interieures, dissipe les vētositez, appaise les rots aigres, corrige l'indigestion d'estomach, & guerit les violentes douleurs du colon. Mais sur tout il est bon pour augmēter le laict aux femmes, si elles en prennēt quelques iours en assez bōne quātité auec du bon sucre: car pris ainsi, il est de grāde vertu. Il appaise les douleurs & autres maladies des reins procedantes de ventositez, & fait sortir le grauier qui s'y engendre, principalemēt si on prend premierement des tablettes composees auec Anis, que les medicins nomment Dianisum, & des tablettes composees auec gomme diagragāt, appelees Diatragacātes: car soudain les douleurs estans appaisees, les reins sont nettiez de grauier, lequel sort auec l'vrine.

Vin auec Roses, ou de Roses.

On peut bien appeler ce vin, vin d'Esté, car il est fort propre & conuenable aux personnes en temps d'Esté, & par les grandes chaleurs. Il le faut faire auec des Roses rouges, mondees de leurs ongles, seichees & mises dans du moust, comme il a esté dit, puis tirees: on le pourra bien aussi faire beaucoup plus soudain, mais il n'aura pas vne telle vertu, si on met dās vne certaine quantité de vin autant d'eau Rose que le goust & l'odeur de l'vn & de l'autre soyent conseruez. Il est fort

propre pour esteindre les vehementes chaleurs interieures, pour renforcer le cœur & les entrailles, pour entretenir les forces & vertus du corps qui diminuēt, pour affermir la lascheté des membres, reparer ceux qui sōt affoiblis, remettre ceux qui sont à demi perdus, pour arrester les trop grandes sueurs, pour resister à toute putrefaction & à toute contagion & fieure pestilentiale, seruant en toutes ces choses de souuerain remede. Il est fort salutaire à ceux qui sōt de nature bilieuse & chaude: & si ne profite pas peu à ceux qui sont tormentez de flux de ventre, de disenteries, affoiblissement de la faculté retentrice, de vomissemens, souslevemēs de cœur, & defaillances, mesmement si on met vn peu d'eau de pluye parmi, & qui soit ferree. Si on s'en laue souuēt la bouche, outre ce qu'il raffermira les dens qui branslent & les genciues lasches, il rendra le souffle fort souëf & plaisant. Si on se laue la face auec vin, y meslāt du suc de Limōs parmi, il apportera vne beauté indicible & admirable. Si on en met vne petite goutte dans les yeux, ce sera pour aiguiser la veue: car à cause du vin il nettoyera & mōdifiera, & à cause des roses, il fortifiera & raffermira la veuë.

Vin de Bagnenaude ou Alkekengi.

Ce vin se fait des grains ou cerises qui viēnent dās les vescies de l'Alkekengi ou Bague-naudes

naudes, enuiron le temps des vendáges, lors qu'il iaunit, ou plustost rougit estant meur. La composition se fait en l'vne des sortes & manieres par ci deuant descrites. Si la necessité presse d'en auoir soudainement, il y faudra proceder en ceste maniere. Il faudra piler quelque nombre de ces Cerises dans quelque puissant vin blanc, les y laisser tremper quelque tẽps, puis les faire bouillir vn bouillõ ou deux, & les couler, & y ayant mis du sucre parmi, ou vn biẽ peu de canelle, si besoin est, on pourra boire le vin: il est propre cõtre la difficulté d'vrine, contre la retẽtion d'icelle, & contre la difficulté d'vriner: car il la fait sortir soudain, & quelque difficulté ou empeschemẽt qui puisse estre, il faut qu'elle sorte en abondance: & auec l'vrine vne quantité de grauier, & de pieces de pierre rompues, que facilemẽt on les peut recognoistre & prẽdre à la main: voila d'où viẽt que plusieurs persõnes suiectes à la grauele & à la pierre, ayans par mon cõseil vsé de ce vin, ont esté miraculeusemẽt deliurez des grandes douleurs qui les tormentoyent & bourreloyent iournellement: mais ie leur ordonnois l'vsage de ce vin à la lune nouuelle, ou biẽ vn peu apres ayant premierement purgé le corps auec de Casse, meslee auec Rhabarbe. Que si la maladie est enuieillie comme és gens vieux, il en faudra vser tant plus longuement. Mais à ce propos ie me souuiens d'vne histoire recitee

par Arnaud de villeneufue,telle que s'ensuit. Il y auoit, dit-il, de mon tẽps,vn certain Cardinal,auquel l'vrine fut tellemẽt arrestee par l'espace de quatre iours entiers, que desia tout le petit ventre estoit enflé, comme vn bouc:& quelque remede qu'on y appliquast, on n'auançoit rien, tellemẽt que chacun estimoit que c'estoit fait de luy : & de fait toute esperance estoit perdue s'il ne fust furuenu vn certain empirique,comme s'il fust esté enuoyé de Dieu, qui par le moyen de ce vin de Baguenaudes le guerit : car la vescie luy fut tellement laschee,&le conduit d'icelle tellement ouuert, qu'il remplit de son vrine vne conche ou bassin,comme dit Arnaud: & par ceste seule experience ce medicin qui estoit auparauant pauure & peu estimé, acquist grand bruit & grandes richesses.

Vin auec Gyrofles.

Pour faire ce vin,il faut mettre des Gyrofles dans vn sachet, ou les lier dans vn linge clair,& les plonger dans du moust, ou pour mieux faire les pẽdre dessus. Ce vin sera fort bon cõtre l'A'sthme enuieillie, cõtre la toux pourrie, contre les deffaillances & le haut mal.Il aide la digestion,conforte l'estomach refroidi & rend le souffle fort souëf & plaisant:toutesfois pource qu'il eschauffe fort le corps, il sera bon d'y adiouster du sucre ou de regalisse,ou bien d'eau rose.

Asthmatique est celuy qu'on dit vulgairement Poussif.

Vin

Vin de Gramen ou dent de chien.

On fait ce vin auec racines de Gramen, ou de Sanguinaire autrement appelee renouee, bien mũdees & lauees, il fait mourir la vermine du vẽtre, nettoye les reins de tout grauier: il descharge la vescie remplie de l'vrine qui est arrestee: ouure les oppilatiõs du foye & des veines appelees meseraiques, qui sont engendrees de cruditez: appaise les douleurs des iointures, euacuãt les matieres phlegmatiques qui les engendrent, par les vrines: car la racine de Gramen est nombree entre les medicamens qui prouoquent l'vrine. Si on fait ce vin auec racines de Polygonon ou Renouee que les apotichaires nomment Corigiola ou lãgue de passereau, tu auras vn singulier remede, lequel i'ay souuent experimẽté en plusieurs, auec heureux succes, contre toutes les maladies des reins & de la vescie: principalement contre la grauelle, la pierre, la douleur des reins, la difficulté d'vrine & les douleurs violentes qui en prouiennent.

Vin d'Yeble ou petit Sureau.

Ce vin est laxatif, & est composé de grains d'Yebles meurs, lesquels estans vn peu foulez en temps de vendanges, on les fait bouillir dans du moust, on les escume, & l'ayãt passé par vn panier d'osier, on garde le vin rassis, & clair pour s'en seruir au besoin. On peut bien faire autrement, asçauoir faire bouillir

ces grains auec le moust à petit feu, iusques à ce que la troisieme partie soit du tout consumee, apres cela on les laisse rasseoir toute vne nuit à l'aër, & le lendemain on les coule comme nous auons dit ci deuant. Aucuns prennent les racines au lieu des grains, au reste ils le font tout de mesme que nous auons dit. Il purge la phlegme & l'humeur bilieux, sert de remede à l'hydropisie, ouure les conduits de l'amaris, profite aux vlceres, tât exterieurs qu'interieurs: & sur tout il est vtile aux sciatiques, gouttes, & à ceux qui sôt diaprez de verolle: car par sa vertu laxatiue, il appaise merueilleusement les grâdes douleurs qui accôpagnēt telles maladies, euacuât & destournât les matieres qui estoyēt prestes à tomber sur les parties, & mesme qui cômençoit desia à tomber: vray est qu'il est aucunement nuisible à l'estomach, & pourtant il sera bon de mettre parmi ce vin quelque chose odorante, afin de conforter & resiouir l'estomach.

Vin qui retient l'enfant au ventre de celles qui sont enceintes, & prepare à conceuoir celles qui ont enuie d'estre enceintes.

On peut faire vn vin propre à dissiper les ventositez, & qui aidera grandemēt à retenir & conseruer l'enfant conceu, au ventre de la mere, afin qu'elle n'auorte, & qu'elle le porte iusques au terme legitime sain & entier: voici donc quelle en est la composition. Prenez de se-

de femẽce d'Ache, de Mẽthe feiche, d'Ammi de chacun trois drachmes: de Maftic, de Girofles, de Cardamomum ou melegettes, de Rofes rouges, de chacun vne drachme: de Canelle, de l'efcorce des racines de Capres, de Caftoreum, de Zedoaria, de Glay Illirique, de chacun deux fcrupules: de Sucre blanc & bon, deux liures. Faictes de tout ceci du vin à la forme qu'on fait le vin aromatique, dict vulgairement Hipocras. La façon d'en vfer c'eft d'en prendre vn bien peu foir & matin. Il fortifie les ligamens de la matrice, & aide grandement la faculté retentrice, pour pouuoir porter le fardeau de l'enfant. Il rend auffi les fteriles habiles à concepuoir, fi la fteridité procede de la difpofitiõ venteufe & froide de la matrice, ou pour fa trop grande humidité, ou pour eftre gliffãte, à caufe dequoy elle ne peut contenir la femence genitale qui y eft iettee: car ce vin repare & corrige toutes ces indifpofitions. Iufques ici nous auons, pour la plufpart recité, ce qu'Arnaud de Villeneufue medicin & philofophe fort excellẽt dit: vray eft que entant que nous auons peu, nous auons poli fon langage, lequel eftoit affez mal limé & corrompu, à caufe du temps auquel il eftoit, mais il ne laiffoit pas pourtant de pratiquer dextremẽt la medicine, fachant bien, que ce font les remedes qui guariffent les maladies, & non pas le beau babil.

On pourra composer d'autres vins medicinaux de quelque plãte ou drogue qu'on voudra, selon la forme & maniere des precedẽs, les vertus & facultez desquels on pourra coniecturer par les choses qu'on y meslera.

Vin de Gayac, auec la vraye & legitime façon de le composer, & comme il en faut vser: ensemble la vraye maniere de guerir l'infection venerienne ou galle Espagnole, ou mal de Naples: prins de Pierre Andre Mathiol, Siennois.

Il est bien besoin de se prendre garde de quelques trompeurs & charlatans, lesquels sans sauoir ce qu'ils font, & ignorans des considerations de medicine, n'ont point de honte de mettre du pain porcin, de Coulouuree, de Pityusa, de Coloquinte & du Turbith, parmi la decoction du Gayac: voire sans cõsiderer ni auoir esgard au temperament, à la maladie, à la saison de l'annee, au sexe, à l'aage, ils font aualer tous les iours vn grand verre de ceste decoctiõ tiede, à tous indiferemment: & de là vient que pour vn qu'ils en guerissent, ils en fõt mourir dix, cõme des bourreaux qu'ils sont. Parquoy afin que chacun se puisse garentir de leurs mains, il m'a semblé bon de descrire en ce lieu le vray moyen de faire ceste decoction du vin de Gayac, & adiouster quant & quant comme on en doit vser.

Pren donc du bois de Gayac bõ & bien choisi,rapé auec vne lime; ou rabotté bien menu auec le tour, quatre liures d'escorce du mesme Gaiac; deux liures: de chardõ benit, vne liure & demie:de Capili veneris,de Ceterach,de fleurs de Borrache;& de Buglosse, de chacun vne liure:de Canelle bonne & biẽ odoriferante,six drachmes: de semence d'Anis,vne once & demie,du Sucre, cinq liures. Mets tout ceci dans vn baril à vin,qui soit asſez grand,& verse par dessus cent cinquante liures de quelque bon vin blanc tout bouillãt,puis bouche tresbien ton vaisseau par dessus,&laisse ainsi trẽper le tout par trois iours Apres trois iours, fay passer ceci par vn linge,& garde ce vin en vn vaisseau à part pour en faire boire aux malades:car ce vin doit estre baillé à boire aux malades à souper & à disner, au lieu de la seconde decoction de Gayac:& non pas matin & soir,en lieu de sirop,comme plusieurs font assez inconsideremẽt. Ce mesme vin se peut faire plus cõmodément & en plus grande quantité en temps de vendanges,meslant le bois, son escorce & tout le reste parmi des raisins blancs, ou biẽ parmi le moust qu'on en a tiré,& les y laisser iusques à ce que le moust ne bouille plus, & qu'il soit clair & bien purifié: mais il faudra augmenter la quantité des drogues selon la quantité du moust.

Outre ce bruuage qu'on baillera à boire au repas, il en faudra faire d'vn autre, qu'on leur fera boire soir & matin, trois ou quatre heures deuant le repas, qui est la decoction du bois de Gayac faite en eau, selõ que les medicins la font, & leur en faut bailler 6. onces y meslãt 2. onces de la liqueur suyuãte. Pren de Capili veneris, du Oublon, de Fumeterre, de Ceterach, de Sené, de chacun trois poignees: de racines de la grande Centauree, de Regalisse, de Polypode, de l'vne & l'autre Buglose, de chacun quatre onces: de semence d'Anis, & de Melanthiun, de fleurs de Borrache & de Buglose, de toutes les sortes de Santal, de Casse (qu'on dit communément Canelle) de chacun cinq drachmes. Fay cuire toutes ses choses en vingt quatre liures d'eau, iusques à ce que le tiers soit consumé, puis les coule. Cela fait, prẽ de bõ Sené & bien choisi, deux liures: & les mets en vn pot de terre qui ait l'entree estroite, puis verse per dessus la decoction susdite toute bouillãte, & bouche bien l'ébouscheure du pot, auec vn oreillier de plume de duuet bien chauffé, enuelope bien ton pot, & le mets en lieu chaud, & le laisse ainsi reposer vn iour & vne nuit. Le l'endemain il te faut bien presser le Sené entre tes mains, & couler l'infusion: à laquelle il faudra adiouster de l'infusion de Roses, qui soit assez laxatiue, six liures: & de sucre huit liures, & les

faire

faire bouillir derechef ensemble iusques à ce que le tiers soit cõsumé. Cela fait adiouste y de Rhabarbe bien choisi & coupé menu vne once, & les fais encores rebouillir iusques à ce qu'ils soyent de la consistence d'vn Iulep. Finalement on les passe par vn linge, & les serre on en vn pot propre. Que si nous cognoissons que les malades soyent fort phleg matiques, il sera bon de mettre en la decoction precedente, vne once de quelque bon Turbith.

Il ne reste sinon de reigler la façon de viure des malades, laquelle doit estre telle. Il faut que tant à disner qu'à souper, ils ne man gent que trois onces de pain, lequel soit de fine fleur de froment, bien apresté & bien cuit au four: & autant de chair de poulets, de perdris, faisans, griues, & autres tels oiseaux, nourris és bois & montagnes, & parmi les vignes, & sera meilleur les leur donner rostis que bouillis: on leur pourra aussi donner vn peu de raisins secs. Quant au boire il faut qu'il soit proportionné au manger & que ce soit de la decoction ordonnée ci deuant. Que si le malade ne pouuoit boire ceste decoction toute pure, on y pourroit mesler vn peu d'eau bouillie en vne phiole a uec vne once de Gayac.

Le tẽps propre pour là gueriső de ceste ma ladie c'est le printẽps, és mois de Mars, Auril

& May:que si on ne le peut faire en ce temps là,il y faudra trauailler au mois de Septēbre en autonne, car comme durant les grandes chaleurs,on ne peut pas seulement porter le long vsage des medicamēs, mais mesme d'en vser tant soit peu ainsi:durāt l'hyuer au tēps des grandes froidures il n'est pas bon ni seur d'en prendre. Or pendant la curation il n'y aura point de mal de permettre aux malades de s'esgayer & esbatre vn petit, en quelque iardin prochain, pourueu que le temps soit beau & serain:car la veuë de quelque beau iardin recree merueilleusement l'esprit.

Dauantage il est besoin que les vns continuent plus longuemrnt ceste diette & façon de viure, les autres moins,selon que la maladie le requiert,& qu'il est besoin pour la santé. Le vin de Gayac ainsi preparé, & baillé, ne sert pas seulement de remede à l'infection Espagnole & mal de Naples,& aux accidens qui en procedent, mais aussi aide merueilleusement aux longues maladies des iointures, de la teste,des nerfs,de l'estomach,du foye & de la rate, qui procedēt d'abondāce de phlegme.Il n'aide pas moins à la goutte des pieds pourueu qu'elle ne soit trop enuieillie.Au reste il faut bien se prendre garde en ceci, que ie ne suis pas d'aduis de faire boire de ce vin de Gayac, sinon à ceux qui ont abondance de phlegme, ou pour le moins qui ne sōt pas bilieux

bilieux: car il m'a tousiours ſéblé bon de faire boire à ceux qui sont bilieux, la secode ou troisieme decoction de bois de Gaÿac au lieu de vin, comme ie ſcay que les autres ont accouſtumé de faire. Voila ce qu'André Mathiol Siennois, medicin fort docte & bië eſtimé, dit en ſes commentaires ſur Dioſcoride.

Récit ou deſcription de quelques vins medicinaux, ſeruans de remede à diuerſes maladies.

Vin propre la generation de la pierre.

Il faut prendre des racines & des fueilles de Pentaphilon, ou Quintefueille, de racines de Gramẽ, de Fenoil, de Perſil, de chacun vne poignee, & apres les auoir faites ſeicher à l'ombre, & venant le temps de vendanges, il les faudra mettre dans vn petit tonneau bien net, & mettre par deſſus du mouſt de raiſins blancs, bon & fort puiſſant, autant qu'il en faudra ſelon la quantité des herbes & racines: Or apres que le vin aura bouilli, & qu'il ne bouillira plus, quelques iours ſuyuãs il le faudra mettre en vn autre vaiſſeau, iettant là les matieres qu'on y auoit fait tremper & bouillir, deſquelles le vin aura tiré la vertu & faculté: & faudra garder ce vin ſoigneuſemẽt pour faire vſer à ceux qui ſont ſuiets à la pierre: tellement que pour s'en garder, il ne leur faudra prẽdre de ce vin, ſinon de huit en huit iours, ou deux fois la ſepmaine, au pois de

trois ou de quatre onces, ayant tousiours esgard à la complexion des corps, à l'aage & à la saison de l'annee.

Vin propre pour les macules, souilleures, & taches qui deshonorent la face.

Pilez de la racine de Serpentaire, & la faites cuire dans du vin blanc, iusques à ce que le tiers soit consumé: apres cela coulez la, & vous lauez la face de ce vin, iusques à tāt que toutes les taches soyent effacees, ce qui aduiendra en peu de iours, si on s'en laue tous les iours, soir & matin.

Vin propre contre les ventositez, contre l'enrouëment, contre la toux, & l'asthme

Il sera aisé d'auoir de ce vin, si seulement en temps de vendanges on faict tremper dās du moust (iusques à ce qu'ils y ayent laissé leur vertu & faculté) d'anis, de fenoil, & de regalisse: bien est vray qu'il faut mettre de ceste derniere au double des autres deux. On peut bien aussi faire du vin qui aura la mesme vertu (si la necessité presse, laquelle ne donne pas loisir d'attendre) faisant cuire les choses susdites dans du vin ordinaire en quelque temps que ce soit, pourueu qu'il soit bon & puissant.

Eau fort semblable à vin, bonne pour tromper les malades alterez.

Il faudra prendre vne phiole bien remplie de bonne eau: & boucher l'entree de dessus auec le pouce, iusques à tant qu'on aye plon gé ceste phiole dans vn vaisseau plein de vin rouge & odorant : or quand on sentira que la phiole touche le fōd, il faudra oster le pou ce, & laisser là ceste phiole assez long temps: or quād on la voudra tirer de là, il faudra fai re ainsi qu'on a fait en la mettāt, asçauoir fer mer dextrement l'ēboucheure auec le pouce, & la tirer : on s'apperceura vn peu apres que ceste eau aura la couleur du vin, & si tiendra vn bien peu de la saueur aussi, & de cela on pourra trōper le malade, qui sera vne bonne trōperie pour luy, tellemēt qu'au lieu de trō perie, on le peut biē nōmer plaisir & seruice.

Vin propre pour rendre la face vermeille & de beau teint, & pour embelir & farder les femmes.

Faites bouillir dans du vin rouge, des raboteures de Bresil, & d'Alum qu'on dit Sucrin, iusques à tant que de six parties il n'en reste qu'vne de la decoction, ou vn peu dauantage: & quand vous en voudrez vser, il ne faudra sinon auec vn peu de Coton en oindre tout doucement la face, & ce sera pour plaire aux amoureux.

Autre vin propre pour derrider & polir la face, & mesme pour blanchir les mains.

On pourra faire cela auec du vin, dās lequel

on ait si long temps batu vn blanc d'œuf, qu'il en soit rendu liquide & coulant. Mais il est bon de le renouueller de deux en deux iours. Si on se laue auec cela, ce sera pour rendre la peau nette, deliee & delicate: fait venir la face vermeille, polie & deridee, & si oste toutes taches.

Vin fort bon pour reparer & conseruer la veuë, & salutaire pour plusieurs autres choses.

Fay amas des fueilles & racines de Betoine, de Recise, d'Euphraze, d'Esclaire, de Rue domestique, de Verbenne de chacun vne poignee: de semence d'Anis & de Fenoil, de chacun deux onces: pile les vn petit, & lie-les tresbien ensemble: puis les plonge en vn petit tõneau de bõ moust, lors qu'il veut bouillir, & les y laisse iusques à tant qu'il ne bouille plus, & encores quelques iours d'auantage: Apres cela mets le vin en vn autre vaisseau bien net, & fait de bonne matiere, & le garde pour ton vsage & de tes amis. Quand tu en voudras vser, il faudra de trois en trois iours en boire trois ou quatre onces, de matin à ieun, plus ou moins ayãt esgard & à l'aage, & à la personne, & à la complexion, & à la saison, & aux autres choses qu'on a accoustumé d'obseruer en telles choses, prenant aduis & conseil de quelque docte & bien expert medecin, afin que tu ne te trompes toy mesme.

Com-

Compoſition de ce vin tant excellent de Sené, & de ſon infuſion: ſelon la deſcription de Meſué & d'André Matthiol.

Vn certain perſonnage, dit Meſué, meſloit la grande vertu du Sené dans du mouſt, & trois mois apres il le donnoit à boire, & par ce moyen il purgeoit le cerueau, & les inſtrumens des ſens, & accroiſſoit la ioye & lieſſe. Aucuns pour purger vſent de la decoction de Sené auec des pruneaux & du Nard, & s'en trouuent bien: vray eſt qu'il ne veut pas eſtre longuement cuit. En infuſion, on en peut dõner iuſques à vne once. Il purge tout doucemẽt l'humeur melancolique, & la chólere bruſlee du cerueau, des inſtrumens des ſens, du polmon, du cœur, du foye & de la rate. Parquoy il eſt bon pour ſuruenir aux maladies de ces parties là, procedãtes de ce meſme humeur, comme ſont les fieures melancoliques & longues: cauſe ioye, euacuant l'humeur qui engẽdre faſcherie ſans aucune cauſe exterieure. Il fait le corps vif & diſpos, & ouure les oppilations des entrailles. Ie vien maintenant à deſcrire ceſte tant excellẽte infuſion de Sené, laquelle ce grãd & docte perſonage André Mathiol ordonne en ceſte façon. Il faut prendre des fueilles de Sené bien choiſi, ſix drachmes: de gingembre, ou de canelle pilee, vne drachme: de fleurs de Bugloſſe, deux drachmes: il faut meſler tout ceci, &

mettre dans vn pot de terre verni, ou dans vn pot d'estain qui ait l'emboucheure estroite,puis verser par dessus d'eau bouillante,ou de petit laict de chieure, au pois de dix onces,& fermer tellement l'emboucheure qu'il n'y ait point d'aër d'aucune part:cela fait, il sera bõ de couurir le pot auec vn oreiller de plume de duuet bien chauffé, le mettre dans vn coffre & le laisser là toute la nuict:car par ce moyen il garde sa chaleur,& la liqueur attire à soy toute la vertu & faculté du Sené. Ceste infusion n'euacuera pas seulement l'humeur melancholique & bilieux, comme nous l'auons recité apres Mesué, mais aussi le phlegme,comme l'enseigne Actuarius & l'experience le monstre, voire mesmes les eaux, & les superfluitez liquides & sereuses. Elle mondifie le cerueau, le cœur, le foye, la rate,le poulmon, & tous les sens du corps, & si profite à toutes le maladies qu'y peuuent suruenir: accroist la ieunesse, retarde la vieillesse,& resiouit l'esprit : fortifie le cœur, mesmement si on la mesle parmi les medicamens qui luy sont propres & conuenables, comme sont les Violettes, les Roses, les fleurs de l'vne & l'autre Buglose & semblables. Outre ce,elle profite merueilleusement à ceux qui resuent,comme dit Serapio, voire à ceux qui sont alienez de leur sens, aux paralisies & resolutions des nerfs,

au

au mal sainct Main, aux douleurs de teste, à la rogne, à la gratelle & au mal caduc. Bref, c'est vn remede propre à toutes maladies longues, & procedantes de melancolie. La decoction des fueilles de Sené & de Camomille, cõforte fort le cerueau & les nerfs, si on s'en laue, & si corrige fort la subtilité de la veuë & de l'ouye. Il ne faut pas oublier ce qu'ẽ dit Manard, à sauoir que c'est vn souuerain remede contre la rogne Espagnole, d'autãt qu'il euacue les matieres pourries & la phlegme, qui est cõtre l'opinion d'Auerrhoes. Or cest assez parlé des facultez du Sené: qui en voudra scauoir dauantage, qu'il lise ce petit traitté que nous auons fait du Sené, qui est certes vne plante fort propre & salutaire aux hommes, sur toutes les autres: là il trouuera chose qui luy agreera.

Recueil de quelques obseruations & choses dignes d'estre notees, sur les compositions & descriptions predites des vins medicinaux.

Il faut que les vins que tu veux faire medicinaux soyent blancs, ou clerets, ou de moyenne couleur, prins & cueillis de bon plant, de raisins bien meurs & non pourris ni gastez: dans lesquels (par mesure & auec vne quantité que le medicin bien expert conoistra suffisante) on mettra les drogues desquelles on veut qu'ils tirent la vertu, en vn

vaisseau bien net & fait de bon bois: sinõ que tu aimes mieux faire comme les anciens, asçauoir les mettre dans des pots de terre bien vernis & biẽ cuits. Et là le vin qui bouillit naturellement, parfera ce que l'art eust fait, de sorte que nature & l'art s'entraideront l'vn l'autre, & se communiqueront leurs actiõs. Car pendãt que le moust bouillit, la vertu du moust surmonte les choses qu'on a mis dedans, comme en vn combat, & les despouille de leurs facultez, les s'appropriant & attirãt à soy, tellement que de deux, il en est fait cõme vne mesme substance & vn mesme corps, & ce par la chaleur du vin. Or tant meilleur sera ce vin & plus plaisant, tant plus penetrant il sera aussi, & tant plus aisémẽt il produira ses vertus & facultez en toutes les parties du corps: & pourtant ayant comme rẽforcé la nature du corps, il resistera tant mieux aux maladies qui l'assaillirõt & presseront. Dauantage, quand on met les drogues dans le moust lors qu'il bouillit, il en reuiẽt ce profit, qu'il n'est pas à craindre que la vertu s'esuanouisse & se perde par les vapeurs, que les matieres se bruslent, ni qu'elles sentent la fumee, comme il aduiẽt quand on le fait bouillir sur le feu, à la façon commune des apotiquaires. Le vin donc reçoit & attire les qualitez des drogues qu'on y mesle, lequel leur sert comme de guide & condu-

ċteur pour les faire paruenir iusqu'aux plus petites & esloignees parties du corps, par lesquelles il est receu & recueilli fort volõtiers, pour la cõuenance que sa nature a auec la nostre, sans aucune crainte ni frisson, telle que nous voyons aduenir quand il est question d'aualer quelq̃ medicine l'axatiue, à cause de l'odeur fascheuse, la couleur mal-plaisante, & la saueur estrange qu'elles ont: ce qu'on ne trouuera pas en ces vins medicinaux, que s'il s'y trouue par fois quelque odeur ou saueur fascheuse, on les pourra facilement couurir & corriger auec du sucre, du miel, de regalisse, raisins secs, poudres de séteur ou semblables, qui ne seront point mal plaisantes à l'estomach. Mais il ne faut pas aussi oublier, que par la subtilité de ces vins, laquelle paruient bien tost par tous les cõduits du corps, non seulement le corps est purgé & deschargé de tous excremens, mais aussi est deliuré de toutes oppilations, à cause que le vin par sa force & vertu, oste tous empeschemens & ouure les conduits, & mesme les parties en sont fortifiees: qui est vn moyen bien vtile & biẽ court pour secourir aux parties affligees. Car quand les conduits sont ouuerts, les esprits ont les voyes libres, pour pouuoir aller à toutes les parties du corps, & auec les esprits la chaleur naturelle, auec laquelle est coniointe la vie de chascune partie. Mais

quand la chaleur naturelle est opprime & pressee par les oppilatiõs, elle s'affoiblit tellement qu'à grande peine peut-elle faire ses actions & functions accoustumees, non pas mesme separer par la coction, le bon du mauuais, voila d'où viennent les cruditez & pourritures desquelles procedent apres les maladies. Or d'autant que ces choses sont hors de nostre propos, ie n'en veux plus dire vn seul mot.

FIN.

TABLE ALPHABETIQVE DES plantes & arbres dont les vertus & remedes sont enseignez en ce Iardin Medicinal.

A

Absinthe 52
Ache 51
Aluine 195
Amandes 312
Armoise 227
Artichaurs 153
Asperges 74
Auls 88
Auronne 139
Auelanier 317
Deux Arbres admirables 380

B

Basilic 131
Bettes 61
Blettes 64
Bourraches 72

C

Cerisier 265
Chastaignier 319
Chairs laxatiues 400
Chous 41
Citronnier 277
Coins 257
Concombres 146
Coudrier 317
Courges 142
Composition des vins me medicinaux 417.418.

B

Esclere 230
Espurge [illegible]
Espinars 71

F

Fenoil 118

Figues	288	Ozeille	66
Fraises	156	P	
Framboises	la mesme	Palme Christ	244
G		Parietaire	235
Geneure	334	Pasquettes	182
Giroflee ou Oeillet	180	Passe-velours	191
Glayeul	185	Pensees	182
Grenades	286	Persil	52
Groiselles	158	Pesches	270
Guymauues	238	Pin	315
H		Plantain	222
Hysope	112	Poirier & Poires	253
L		Pommier & Pommes.	250
Laictuë	30	Pourpié	58
Lauande	139	Pourreau	76
Laurier	323	Prunier & Prunes	262
Limonier	282	R	
Lis	167	Reffort	98
M		Rosmarin	137
Malue	238	Roses	160
Mariolaine	117	Rue	203
Melons	150	S	
Menthe	122	Sarriette	115
Mercuriale	233	Sauge	107
Meurier	303	Sorbe	274
N		Soulcie	192
ANefflier	264	Sureau	343
Noisettes	317	T	
Adtoyer & Noix	317	Tannee	227
O		Thym	127
Oignons	82	V	
Oliuier	193	Violiers	177
Oranges	282	Violette de Mars	175
Ortie	116	Y	
Orual	235	Yeble	343

FIN.



TABLE OV INDICE DES MATIERES PRINCIPALES CONtenues en ce Iardin Medicinal, En laquelle se trouueront en leur ordre les herbes, plantes & vins, auec leurs remedes selon l'ordre de l'alphabet.

A

Absinthe ou ache profitable cõtre les vlceres de la bouche. 52. remedie au mal des reins là mesme. vers du poete herboriste touchant la vertu de l'absinthe. 196. maniere pour en faire boire le ius aux enfans. 199.
Absinthe suruient aux inflatiõs & à la coliq. 54. Pourquoy anciẽnemẽt defẽdue en viãdes 55. ache defendue à ceux qui sont suiets au haut mal. 56. trois choses notables de l'ache. plantes peu differentes de l'ache quelles. 56. Homere sus la vertu de l'ache. 58
Acetabule mesure, quelle. 147.
Adresse pour faire des vins laxatifs accoustumez. 412.
Adresse pour auoir des herbes & fruits laxatifs & de diuerse odeur. 390.
Aduertisement de l'auteur aux vendeurs de vin. 137.
aduertissement aux suiets à la colique. 145.
Aluine ou Fort pourquoy ainsi nommé. 194. trois sortes d'absinthe & ses vertus. là mesme.
Amandes seruent de remede contre la pelade. 314. recit d'vn medecin touchãt les amandes. 312. seruent contre la grauelle. 314.
Armoyse fort bonne pour ceux qui cheminent & pourquoy. 228.
Artichaut vsité en tous bãquets sumptueux. 153.
D'ou venu le nom d'Artichaut 153. L'artichaut est de mauuaise nourriture. 154. ses pommes estãs encor tẽdres prouoquẽt l'vrine. là mesme. Xenocrates touchant la vertu de l'artichaut. 155.
Aduertisement aux Iardiniers touchant les Artichauts. 155.
Artichaut souuerain remede cõtre plusieurs maladies. 156.
Asperge plaisante à l'estomac. 74. chasse la grauelle. 75. sert contre la piqueure des mousches. là mesme.
Auellanes engendrent douleur de teste. 318.
Auronne diuisee en masle & femelle. 203. fait sortir la barbe tardiue, là mesme.

Auronne fait sortir les espines plätees en la chair, là mesme.

B

Barbotine bonne contre les vers. 194.
Basilic nommé par les latins ocium & sa signification. 131. contraires opinions des medecins anciens touchant le Basilic. 132.
Basilic bon pour les nourrices 133. sert contre les inflämations des poulmons, là mesme.
Crisippe medecin defend aux hommes de manger du basilic & pourquoy. 134.
Chose notable du basilic. 135.
Blette ou saune herbe inutile à l'estomac. 64. vertus d'icelle. 65.
Beau secret contre la difficulté d'vrine. 106.
Deux vertus excellentes de la bette esprouuees par Eobanus Hessus. 61. chose notable de blanc-deau 221.
Borrache estimé par plusieurs estre buglose. 72. remedie à la toux. 73. sert de remede aux fieures. 73. chose approuuee de la borrache. 74.
Beurre de may pourquoy gardé 17.

C

Cendrede noyaux bruslee profitable. 507.
Cerat rosat, que c'est. 163.
Cerises mangees le matin profitables & comment. 267.
Chelidoine ou esclere sert au mal des yeux. 230. chairs laxatiues. 400. 401. 402.
Chacun se doit estudier à faire la posterité participante de ses labeurs. 5.
Chastaignes ne sont pas saines à manger. 322.
Chou fort loué & estimé par les anciens. 41. Pourquoy ainsi nommé. là mesme. le chou excellent pour ceux qui vrinët auec difficulté. 41. Marc Caton de la vertu du chou contre l'yurongnerie. 47. Galié sur les mesmes. 48. Egiptiens s'é seruent à l'entree de table imitez par les Alemans & Flamans. 49. Discours de G. Gratarolus touchant l'iurongnerie. 51.
Cinq moyens pour mediciner les arbres afin qu'ils produisent fruicts qui purgent doucement. 366.
Ciathe quelle mesure. 178
Comme il faudra faire pour auoir les fruicts des arbres qui purgent doucement. 362.
Citron ennemi des venins. 278 discours notable à ce propos 279. autre recit du citron bien notable. 280.
Cötre le haut mal. 181. 223. 267.

Contre les escrouelles. 228. 142.
Contre la cheute du fondemét 262.
Contre morsure de serpens. 48.
Cõtre le mal de ventre. 223. 283.
Coins de grande vertu contre le poison. 257.
Confiture des Coins. 259.
Cotignat souuerain. là mesme
Contre la pierre. 115.
Contre le mal des dens. 195.
Contre douleurs de teste. 206.
Contre le flux de ventre. 275.
Contre la iaunisse. 139.
Contre la rache ou tigne. 62.
Contre les brusleures. 143.
Contre la morsure des scorpions. 134.
Contre les tranchees du ventre. 119.
Contre la douleur des mamelles. 261.
Contre les tumeurs des mamelles. 119. 238.
Contre les mousches guespes. 240.
Contre la colique. 34. 219. 139.
Contre la peste. 70.
Contre les gouttes. 336.
Contre la douleur des oreilles. 116.
Contre la morsure des chiens. 123.
Contre les verrues. 128.
Contre la pluresie. 253.
Contre la fieure. 70.
Conserue fort profitable. 181.
Courges nuisibles à l'estomac.
Cuisiniers auec leurs diuersitez de sauces sont cause de beaucoup de maux. 13.

D

Diaressaron de Mitridates, excellent contre la peste. 212.
Dit de Iesus Sirach touchant la medecine. 24.
Drogues des pays estranges corrompues. 211

E

Eau de fraisier & ses vertus. 56.
Eau ressemblante au vin en couleur. 69.
Eau de fleurs de lis. 170.
Electuaire pour faire mourir les vers. 202.
En quel temps Il faut sarcler & arrouser les Iardins. 26.
Espinars incogneus aux anciens. 71. maniere de l'aprester. là mesme.
Confiture de noix. 309.

F

Façon pour cueillir & vser des fruicts medicinaux. 382.
Fenoil anobli par le moyé des serpens. 18. arreste le vomissement. là mesme.
diuers remedes du Fenoil. 120. 121. Les figues causes de la ruine de Carthage. 291.

Figues dommageables à la voix. 292. bonnes pour les graueleux. choses remarquables du figuier. 295. 296.
Fraises & fràboises ne different guere aux meures rouges. 156. prouerbe entre les Frãçois, le vin sent la fràboise, là mesme.
Feue maschee, souuerain remede contre la morsure d'vn chat & de la mustelle. 209.
Fleurs de peschier laschent le ventre. 237.

G

Geneure de deux sortes. 335.
histoire du Geneure. 336.
charbon de Geneure alumé, dure vn an entier. 337.
Geomantie que c'est à dire. 19.
Gentil secret contre les larrõs de fruits. 377.
Giroflee ou œillet, pourquoy ainsi nommé. 180
Comparaison de l'œillet à la rose. 181. deuis d'André mathiol touchant l'œillet. 181.
Glay ou glayeul pourquoy ainsi nommé. 185. ses racines fort odorantes. là mesme. remede aux verrues. 187. purge la phlegme. 188. guerit le mal de teste. 189. profite aux sciatiques. 190.
Grenade fruit de bonne nourriture. 287.
vin de grenades fort profitable. 289. recit de plusieurs vertus des Grenades 290.
Groisellier vsité & cogneu de plusieurs. 158.
description des Groiselles rouges & raisins d'outre mer 159. leur vertu, là mesme.

H

Huyle de pesches. 264.
Hysope d'angleterre quel 115.
Hysope profitable à ceux qui ont difficulté d'aleine. 112.
Contre le tintement d'oreilles 113.

I

Iardin medicinal diuisé en huict sillons. 26.

L

Laictue beuë en du bouillon fait dormir. 39.
La laictue en grande estime anciẽnemẽt entre les Romains 31.
La laictue nuit a la veuë. 34.
Lauande appellée d'aucuns Nard bastard. 139.
Les Arabes & auteurs Grecs d'accord touchãt la lauande ou aspic. 140. pourquoy l'huyle d'aspic n'est dans les boutiques des apotiquaires. 141.
Gens mariez doiuent fuir la laictue. 33. le lis profite contre les dartes & brusseures 169.
Du laurier & de ses vertus. 344.

M

Maniere de mediciner les ar-

bres pour des effets bien remarquables. 376.
Marguerites autrement nommées pasquetes & pourquoy 184. ses vertus. là mesme.
Mariolaine profitable aux yeux 117. chose digne destre remarquee touchant la mario laine. 1.8.
Methode pour auoir des herbes, chairs & vin qui purgeront doucemēt le corps. 335.
Mente grandemēt profitable à ceux qui crachēt le sang. 123. ne doit estre mangé en tēps de guerre & pourquoy. 126.
Mercuriale herbe diuisée en deux especes. 233. Q. Serenus sur la vertu de la mercuriale 234.
N
Noix excellentes confites en trois iours & comment. 311.
O
Oliuier & son huyle excellent conserue l'homme en santé. 301. ses vertus. 302. 303.
Oranges. 285. leurs vertus. 286.
Ozeille d'où a prins son nom. 66. deux sortes d'ozeilles. 67. experience de l'ozeille pour attendrir la chair. 67.
l'Ozeille propre contre la dissenterie des petits enfans. 69. remedie à la peste. 70.
Ortie morte pourquoy ainsi nommee ses vertus. 221.
Orual, ses noms. 135. sert contre les taches & blanchisseures des yeux. 136.
Oximel cōpositiō, quelle. 177.
P
Palma christi pourquoy ainsi nōmé. 247. nōmé grain royal par Mesué. ses vertus. 248.
Passeuelours nommé par Pline. Espi purpurin. 191 profitable à ceux qui crachēt le sang. 191. la fleur du passeuelours se garde fresche sept ans ou plus & comment. 192.
Parietaire d'où a prins ce nō 236.
Pensée, herbe, nommé en latin viola flāmea. 182. vertu de la pensée. 183.
vertu admirable des fueilles de plantain. 226.
mal de bouche gueri par le moyen du plantain. 222
Pessaire que c'est. 189.
Pouree ou reparee blanche lasche le ventre prouoque l'vrine 62.
Pouree bonne, ses remedes & secrets. 58.
Pour faire auoir au fruit tel goust & telle odeur qu'il te plaira. 377.
Pour faire mourir les puces. 215
Pour faire des vins composez qui subuienent à diuerses maladies. 405.
Pour le mal des dens. 269.
Des pommes & comme il en faut vser. 252.
Pour reserrer le ventre. 268.

Poupõ meurcomment cogneu. 150. engendre la colere.151. & bon pour estancher la soif. 150. Secrets notable des melons. 152.
Poires de bonne digestiõ. 255.
vsage des poires quel. 154. leurs vertus là mesme.
Notable chose des poires. 254.
Prunes laxatiues. 264. electuaire de prunes. là mes.
Prophetie de M. Catõ touchãt les medecins estrangers. 13.

R

Raisins pour faire dormir & resister aux venins. 398.
Ressort contraire à la colique, 101.son suc sert cõtre la durté d'oreilles. 103.sert contre les venins. là mesme.
Contre l'oppilation du foye. 102.
Remede experimenté par l'auteur contre la fieure pestilentielle. 194.
Remede contre les vers. 194.
Remede fort exquis contre la brusleure. 346.
Remede contre les charbons de peste. 207.
Remede cõtre le haut mal. 128
Remede contre la douleur de teste. 162.
Remede pour les phlegmatiques. 129.
Remede contre les escrouelles 218.
Remede pour les gouttes des pieds. 130.
Remedes pour les yeux. 207.
Remede contre la rache ou tigne. 171.
Remede contre la colique. 124
Roses excellentes sur toutes fleurs. 160. Il faut considerer six parties aux roses. là mes. Diuerses substances contenues en la rose. 163. Plusieurs & diuerses facultez de l'infusiõ des roses. 164. sert contre les maladies du fondemẽt. 167. comment il faut seicher les roses & toutes autres fleurs. 168.
Rosmarin de souefue odeur: & ses vertus. 138.
Rue nuisible au corps. 207.

S

Sauge pourquoy nommée Saluia des latins. 107. Demande & respõce touchant la sauge 107. les sages femmes font prouision de sauge & pourquoy. 108. profite contre la morsure des bestes venimeuses grand profit de la sauge contre la sterilite des femmes. 108. noircir les cheueux 109. Contre les serpens. 109. vin Saluiarum fort vtile. 110. la sauge fait reuenir l'appetit perdu. 111. gentile histoire de Bocace touchant la sauge 111. Sarriette ou sauorée prouoque l'vrine. 115. resueille ceux qui sont trop endormis

11.
Soulcie nõmé des Apoticaires Calendata & pourquoy.192. pourquoy nommé horloge des paysans. 193. Squinance quelle maladie. 176.
Scrupule est le tiers d'vne once. 219.

T

Taneé herbe propre pour rompre la pierre 149.
Tablette de guimauue. 239.
Thym herbe de grande vertu. 130. Thym aimé des mousches à miel & pourquoy.127
Thym fort salutaire aux vieux. 129.

V

Vertu des violettes selon.Mesüé. 178.les semẽces des violettes de mars soulagent la goutte. 177.
Vin artificiel fait de roses, aneth & ses vertus. 417.
Vin composé auec cabaret,pouliot,& fenoil. 418.
Vin de bayes de laurier,de persil, & de l'herbe aux punaises. 418.
Vin de rue,de fenugrec,d'ysope & d'ache. 419.
Vin d'absinthe la mesme.
Vin pour laschet le ventre.420
Vin pour faire vriner. 420. 421
Vin propre à ceux q̃ ont la sciatique.421. vin propre cõtre les tranchees du ventre. là mesme.
Vin de roses.422.vin de betoine.423. vin d'ysope. 423.
Vin de tin.424. vin de cabaret & pastenaille sauuage. 424.
Vin de sauge & de marube.424
Vin d'ache,d'aneth, de fenoil, & de persil. 425.
Vin de grenades,la mesme.
vin merueilleux pour les melãcoliq̃s,427. vin cordial, c'est à dire propre au cueur. 428.
Vin de passules,ou raisins de damas.429. vin de coins q̃ les medecins appellẽt cydonites.430.Vin de rosmarin.433
Vin propre pour ouurir les oppilations,& corriger les melancoliques. 436.
Vin D'euphraze, fort propre aux yeux. 437.
Vin d'aunée, ou enula cãpana. 438. vin de sauge là mesme.
Vin d'ysope là mesme.
Vin de fenoil là mesme.
Vin de panicaud,ou chardon à cent testes. 440.
Vin d'anis. 441.
Vin auec roses ou de roses.441
Vin de baguenaudier. 442
Vin de girofles. 444
Vin d'yeble ou petit sureau 445.
Vĩ qui retiẽt l'ẽfant au vẽtre de celles qui sont enceintes.446.
Vin de Gayac auec la vraye façon de le composer. 448.
Vin contre la generation de la pierre. 453.
Vin propre contre les taches

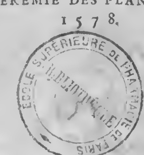
du visage. 454.
Vin contre la toux & contre lenrouement, la mesme:
Vin pour rendre la face vermeille. 455.
Vin pour blanchir les mains, la mesme.
Vin pour cõseruer la veuë. 456.
Vin excellent du sené & la maniere de le composer, selon l'aduis de Iean Mesué & André Mathiol. 457.

Y

Yeble profitable à ceux qui ont esté longuement detenus de maladie. 347.

FIN.

DE L'IMPRIMERIE DE
IEREMIE DES PLANCHES.
1578.



Collat. complet